Dec 1865.

R

Der verbesserte Brandweinbrenner und Liqueurfabrikant

nebst

verschiedenen Beiträgen

zur

Oekonomischen Chymie.

---

von

C. G. Weinlig,

vormals Leib-Apotheker der hochseeligen Kurfürstin von Sachsen K. H. und Mitglied der ökonomischen Gesellschaft zu Leipzig.

Mit 1. Kupfer.

Frankfurt am Main
in der Jägerschen Buchhandlung
1797.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Dem

Königl. Preussischen wohlbestallten

Oberfeldstabsmedico

Herrn

Herrn Doktor

Formey

Hochwohlgebohrnen.

Imgleichen auch

dem

Königl. Preussischen wohlbestallten

Generalfeldstabsmedico

Herrn

Herrn Geriken

Hochwohlgebohrnen

ganz ergebenst gewidmet.

Hochwohlgebohrne Herren,

Hochzuverehrende Herren!

Ich würde es nicht gewagt haben, Ew. Hochwohlgebohrnen dieses Werk zu widmen, wenn nicht Dero mir beiderseitiger bekannter Charakter mir zum voraus eine völlige Verzeihung dieser meiner Freiheit verbürgte.

Hievon überzeugt, weihe ich Ihnen Beiderseits also getrost hierdurch mein Buch, indem ich gewiß nichts anders dabei beabsichtige, als mich Dero Wohlgewogenheit und gütigen Fürsorge zu empfehlen, und zugleich Ihnen zu erkennen zu geben, wie sehr ich mit ungeheuchelter Ergebenheit bin

Ew. Hochwohlgeb.

Frankfurt a/M.
im November 1796.

ergebenster

C. G. Weinlig.

Vorrede.

Die in diesem Buche angeführten Stücke enthalten nichts Trügliches und Unversuchtes. Vieles davon ist aus den französischen Originalen, die noch nicht öffentlich bekannt waren, zum Gebrauch übersetzt; vieles auch gehört mit zu den Resultaten meiner eigenen Versuche. Dies alles hielt ich, weil doch wohl gewiß manches nicht ganz unwichtig ist, einer Sammlung nicht unwürdig. Ich verfertigte solche zu meinem und meiner Schüler Gebrauch, ohne daß ich darauf abzweckte, sie drucken zu lassen.

Zu diesem spätern Entschluß veranlaßten mich vorzüglich die dringenden Aufforderungen meiner Schüler, und der Rath erfahrner

Freunde, welchen ich allein, in der Absicht, manchen Lesern nützlich zu werden, folgte.

Die Brandeweinbrennerei, ob sie gleich sehr ausgebreitet ist, bedarf dennoch mancher Verbesserungen; von diesen zu reden, ist daher nicht überflüssig.

Meine Behauptungen, in Absicht auf die Nothwendigkeit des Destillirens, werden mehr noch durch das über die Zubereitung und Vermischung der Liqueurs Gesagte bestätiget.

Als Materialien meiner Zusammensetzungen habe ich unschädliche Sachen gewählt. Dieses Wenige glaubte ich vor dem Werke selbst erinnern zu müssen.

Der Verfasser.

Inhalt derer Kapitel.

Das erste Kapitel.

Handelt von der Brandeweinbrennerei in genere und deren verschiedenen Verbesserungen. . . . . 1.

Das zweite Kapitel.

Enthält die Zubereitung des ächten Spiritus aus unsern Korn-, Frucht- und Weinbrandeweinen, woraus sowohl alle ausländische Liqueurs, als z. E. Französische, Italiänische, Breslauer und Danziger verfertiget werden können. Wozu alle die erforderlichen Originalkompositionen ins Deutsche übersetzt worden sind; imgleichen eine Nachahmung des Araks und Rums, und Grundregeln der Destillirkunst. . . . 17.

Das dritte Kapitel.

Lehret die Verfertigung der veritablen Senteurs, Quintessenzen, und mehrerer aus unserm Spiritus zu verfertigenden Sachen. . . . . . 106.

Das vierte Kapitel.

Begreift die Lehre von Verfertigung der verschiedenen Syrops, Limonaden, Pulvern, Pot-Pourri, Zahnopiats, Zahnpulvern, Zahntinkturen, Räucherpulvern u. s. w. in sich. . . . . . . 134.

Das fünfte Kapitel.

Weiset die Bereitung der französischen Pomaden, Puder, Schminken, Schönheitswässern, Handpasten, Seifen, nebst mehreren Sachen. . . . 161.

Inhalt ꝛc.

Das sechste Kapitel.

Ist eine Abhandlung von der Bereitung der ordinairen Hausessige, ferner Kompositionen zu den komponirten und angesetzten Essigen. . . . . . 193.

Das siebente Kapitel.

Von Lackfirnissen, Malerfarben, und andern dazu gehörigen Dingen. . . . . 209.

Das achte Kapitel.

Von der Verfertigung aller und jeder Chokoladen, und Siegellacken. . . . . 236.

Das neunte Kapitel.

Eine Nachahmung ausländischer Weine. . . . 250.

Das zehente Kapitel.

Von der Färbung des türkischen rothen Garn's, eine Original- und versuchte Komposition. . . 264.

Nachtrag. . . . . . 276.

Das erste Kapitel.

Handelt von der Brandeweinbrennerei in genere und deren verschiedenen Verbesserungen.

Der Brandewein ist der Grund, woraus der Destillateur alles verfertiget.

Die erste Verfertigung desselben gehöret zwar nicht zum wesentlichen Fach des Destillateurs, indessen aber bleibt sie doch der Grund und das Fundament seiner übrigen Bemühungen, und verdient daher, bei der so öftern ohne Grund und fehlerhaften Zubereitung, Verbesserung und nähere Zurechtweisung. Diejenigen aber, die ihn verfertigen, nennt man schlechtweg Brandeweinbrenner. Für diese und besonders jene Liebhaber der chymischen Oekonomie, widme ich eigentlich nachstehende, aus langer Erfahrung und selbsteigener Bearbeitung abgezogene gründliche Handgriffe und Vortheile.

Die ganze Kunst und der gute Erfolg des Brandeweinbrennens beruhet hauptsächlich auf der Bearbeitung jeden Produktes, woraus Brandewein gebrannt werden soll. Dann auf dem Getränke selbst; dieses muß wenigstens ein Jahr, am besten aber mehrere Jahre, alt seyn.

Endlich aber auf der Zubereitung der Produkte, wo hier nur von Hülsenfrüchten die Rede ist, als der Hauptsache.

Der allgemeine Schlendrian, wie man zu procediren pflegt, wenn man eben hin Waizen, Roggen, Gerste, Hafer, Bohnen u. s. w. zum Brandeweinbrennen geschickt machen will, geschiehet nachstehenderweise:

Man breitet eine Quantität von oben benanntem Getraide auf einen Boden aus, feuchtet es mit Wasser an, und das so lange, bis es anfängt, Keime zu bekommen; es wird unter dieser Zeit öfters mit einer hölzernen Schaufel umgewendet, und wann es Keime erlangt hat, so läßt man es etwas trocken werden.

Alsdann bringt man es auf die Darre und röstet es, doch nicht zu stark, nur daß es hart trocken wird; man bringt es hernach auf die Mühle und läßt es sehr fein schroten, oder quetschen. Wenn man nun aus dieser oder jener Getraideart Brandewein verfertigen will, so gehet man nachstehender Art zu Werke: (ich erinnere aber noch abermals mit gutem Bedacht,

daß das Schroten ja egal seyn muß, und der Müller hat hauptsächlich darauf zu sehen, daß es ja fein ist, und keine ganzen Körner dabei zu finden seyen.)

Man thut also von so geschrotenem und gemalztem Waizen, Roggen, Gerste, Bohnen, Erbsen, türkischen Waizen, eine bestimmte Quantität in ein sogenanntes Einmaischfaß, gießt darauf schon abgekochtes Wasser, doch nicht heisses, oder wohl gar kochendes, sondern nur lauwarmes, so viel, daß die Consistenz wie ein dünner Brei ist, dieses wird mit denen dazu erforderlichen Maischhölzern, deren Figur schon bekannt genug ist, von zwei tüchtigen Arbeitern sehr gut untereinander gerührt, so, daß keine Mehlklumpen bleiben; je besser die Bearbeitung geschiehet, desto geschickter ist die Masse zur Gährung.

Alsdann wird noch und nach ungefähr sechsbis achtmal so viel heisses, doch nicht kochendes Wasser zugegossen, und abermals gut umgerührt, und etliche Stunden ruhig stehen gelassen.

Ich habe auch mit sehr vielem Nutzen gesehen, daß einige Brandeweinbrenner das Wasser anstatt kochen zu lassen, Flußwasser in einen grossen steinernen Trog gethan, welches sie zu ihrem Getränkemaisch anwenden wollen.

Sie ließen es 8 Tage lang hinter einander in der Sonnenhitze stehen, ohne es vorher ko-

chen zu lassen; sie erhielten eine große Menge Brandewein, weil die Gährung sehr gut und nach allen Regeln von statten gieng.

Die Ursache war wohl hauptsächlich diese: weil binnen dieser Zeit eine völlige Separation derer groben Theile des Wassers vor sich gegangen, und also, wie man zu sagen pflegt, weich geworden war.

Hat man nun den Maisch ungefähr in dieser Verfassung 8, 10, auch aufs allerlängste 12 Stunden stehen lassen, so schreitet man dazu, denselben in Gährung zu bringen. Damit verfähret man nun nachstehenderweise: Es werden entweder gute Oberbierhefen, oder in Ermangelung derer durch die Kunst verfertigte Hefen dazu genommen. Man rechnet auf den Scheffel sächsischen Maaßes 2 Maas ordinaire Bierhefen, rührt dieselbe sehr gut unter den Maisch mit einem Maischscheite, decket die Gefäße ganz leicht zu, läßt dieses Mixtum an einem gelinden warmen Orte stehen, so wird in einer Zeit von 3 — 4 Stunden eine Gährung erfolgen, welche gährende Bewegung immer stärker wird, und ungefähr 12 Stunden anhält. Unter währender Gährung verhindert man nicht den Zutritt der guten, freien, reinen Luft, sondern durch eine Oefnung derer Thienbottige oder Einmaischgefäße exponiret man den gährenden Maisch derselben. Auf die lezt wird

der gährende Maisch als wie aufkochend erscheinen, welches das Kennzeichen einer guten ächten und vollkommenen Gährung ist.

Denn daß es aussiehet, als wenn eine Aufkochung vor sich gienge, daran ist die ganze Zerlegung derer mehligten Theile schuld, welche sich dem Ausgang von denen hülsigten Theilen nähern, womit jede Hülsenfrucht umwickelt ist. Es scheiden sich die groben und feinen Theile von einander, die sich in dieser Zeit, da die Bewegung erscheint, ihrem Durchbruche widersetzen, wodurch die gährende Materie aufgeblähet und verdünnet wird, und damit so lange kontinuiret, bis sich die Geister losgemacht haben.

Bei dieser Abscheidung nun zertheilen, subtilisiren und sondern die Geister die Grundtheile ab, so, daß die Materie dadurch eine andere Natur bekommt, die sie zuvor nicht hatte.

Ob sich gleich zwischen dem Aufbrausen und der Gährung einiger Unterschied findet, so verwechselt man doch nichts destoweniger diese Art des Aufkochens mit einander, und macht sich kein Bedenken daraus, eins für das andere zu nehmen.

Ueberhaupt und mit wenigem gesagt, man verstehet durch die Gährung eine innere Bewegung, welche unter denen Theilen eines Körpers von sich selber entstehet, und woraus eine

neue Zusammensetzung und Verbindung der Theile entspringt.

Eine gewisse Menge salzigter, ölichter, erdigter und wässerichter Theile, eine gewisse Proportion derselben, wozu noch der freie Zutritt der Luft kommt, machen die Gährung mehr oder weniger leicht.

Alle Substanzen, sowohl im Thier= als Pflanzenreiche, sind zur Gährung geschickt, weil sie alle hier gesagte Grundtheile in gehöriger Proportion haben. Einige haben zwar das wässerichte Grundwesen nicht in erforderlicher Proportion; diesen Mangel aber kann man leicht ersetzen.

Es giebt drei Arten der Gährung, welche in Ansehung der daraus entspringenden Produkte von einander unterschieden sind.

Die erste bringt die Weine und andere geistige Materien hervor, wozu die Brandeweingährung hier hauptsächlich gehört, und wird die geistige oder weinigte Gährung genennet. Aus der zweiten entstehet die saure Gährung, wozu die Essige gehören. Aus der dritten, woraus ein kalisches Salz, welches man ein flüchtiges Laugensalz nennet, entspringt, und wird die faule Gährung, oder Fäulniß genennet.

Alle zur Gährung fähige Substanzen würden, wenn man sie ihnen selbst überließe, nach und nach durch diese drei Zustände gehen.

Alle Säfte aus den Früchten, alle aus dem Pflanzenreiche, zuckerhaltige Substanzen, Gesäme, alle mehligten Körper, oder Körner von allen Gattungen, sind, wann sie vorhero zerquetscht worden, und mit einer genugsamen Menge Wasser vermischt, zur geistigen oder weinigten Gährung geschickt.

Setzt man sie, mit einem wässerigten Menstruo vermischt, in einem Gefäße, welches nicht veste verschlossen ist, in einen gemäßigten Grad der Wärme, so werden sie nach Verlauf einiger Zeit anfangen trübe zu werden; es wird unvermerkt eine kleine Bewegung in ihren Theilen entstehen; diese Bewegung wird ein kleines Sausen verursachen, und wird sich nach und nach so weit vermehren, daß man die groben Theile des Liquors als kleine Klümpchen oder Kerne hin und her fahren, sich nach allen Seiten bewegen, und an die Oberfläche geworfen werden sehen wird.

Einige Luftblasen reissen sich nachgehends von Zeit zu Zeit loß, und der Liquor bekommt einen scharfen und durchdringenden Geschmack, welcher durch die davon aufsteigenden Dünste veranlaßt wird.

Diese Dünste sind schädlich, und man muß sich so viel, wie möglich, hüten, daß man sie nicht lange einathmet.

Wenn das erste Aufstoßen des Liquors beinahe völlig geschehen ist, so verschließt man das Gefäß, weil er sonst den zweiten Grad durchgehen, und endlich in Fäulniß gerathen würde, wenn man ihn länger arbeiten ließe.

Darin wird bei den meisten Brandeweinbrennern gefehlet, weil sie zu wenig auf den gehörigen Grad der Gährung Acht haben; theils fehlen sie aus Unwissenheit, theils aber auch aus Nachlässigkeit, unerachtet die Beobachtung des rechten Grades der Gährung die Hauptursache ist, woher es kommt, daß einmal viel, das anderemal wenig Brandewein gewonnen wird.

Denn ist die Gährung ganz vollendet und die fixe Luft entwickelt, das ist, wann der flüchtige Geruch vorüber ist, so sinken die groben Theile zu Boden und der Liquor wird klar, und bekommt einen natürlichen Weingeruch, von Geschmack süß, zuckerhaft, angenehm und doch dabei scharf an Geschmack, der aber ohne Säure ist.

Aus diesem Liquor nun wird ein geistiges, brennbares, leichtes, durchdringendes Menstruum hergestellt, woraus der Brandewein verfertiget wird; ich werde deshalb hernach aparte die Beschreibung und Observationen,

die bei der Destillation desselben nöthig sind, in Erwägung bringen.

So geistig nun auch dieser Liquor ist, so erhält er doch eine sehr große Menge wässerichter Theile, diese werden ihm nun durch die Destillation benommen, da man folgendermaßen damit verfährt: Man füllet mit diesem durch die Gährung geistig gewordenen Magma eine große Blase über drei Theile voll, und destilliret die geistigen Theile davon ab.

Diesen Theil nennen die Brandeweinbrenner Lotter oder Lutter. Dieser Lutter also wird abermals genommen, auf eine anderweitige sehr rein gemachte kupferne Blase gethan, wozu etliche kleine Schaufeln, nach Proportion des Lutters, Asche nebst den Kohlen von eichenem oder buchenem Holze gethan werden, und zum zweitenmale herüber destilliret, wo der Weingeist schon reiner und spirituöser erscheint, und so repetiret man es zum drittenmale; wann die Blase vorher recht sauber und rein gemacht worden ist, so thut man nur bloses Kohlengestübe in die Blase, ehe man den hier abdestillirten Weingeist hinein füllt, ohngefähr auf 15 bis 20 Maas 1 Pfund eichen oder büchen Holz, destillirt denselben abermals ohne Phlegma herüber. Dieses wird nun rectificirter Weingeist genennet; er ist auf diese Art sehr rein und schmackhaft, und völlig dem rheinischen Weingeiste ähnlich.

Ich habe also hier in aller nur möglichen Kürze deutlich den ganzen Inhalt der Brandeweinbrennerei beschrieben, besonders aber die Behandlung derer Hülsen- und Getraidearten, welche zum Brandeweinbrennen geschickt gemacht worden.

Dabei ist noch zu gedenken, daß nicht alle Hülsenfrüchte auf diese Art behandelt werden, als z. B. Bohnen, Erbsen, türkischer Waizen u. s. w. Diese werden in Flußwasser eingeweicht bis zum Keimen, alsdann über einer Holzwärme, auf einer Darre, hart getrocknet, oder gemälzt, und hernach in der Mühle fein geschroten. Die übrige Behandlung ist wie mit dem Roggen, Waizen und Gerste, einerlei, nur daß an Gährungsmaterie bei den Bohnen, Erbsen und türkischem Waizen in duplo zugesetzt werden muß, weil wegen seiner dicken Hülsen die Gährung schwerer als bei den andern Hülsenfrüchten von statten gehet.

Die allgemeinen Gährungsmittel, welche dazu employiret werden, sind die Bierhefen, und zwar diejenigen, welche Oberbierhefen genennet werden.

Da es sich nun öfters zuträgt, daß es an den Hefen mangelt, und solche nicht hinlänglich zu bekommen sind, so siehet man sich genöthiget, Mittel zu ergreifen, die durch Kunst ver-

fertiget werden, um diesen Schaden zu ersetzen.

Bei dieser Gelegenheit glaube ich nicht zu fehlen, wenn ich einige Mittel, die ich durch eine lange Erfahrung für ächt gefunden, in eine praktische Erinnerung bringen will.

Zum Beweis, wenn man nicht immer Bierhefen zu der Zeit, wenn man solche nöthig hat, haben kann, so kann man sich solche sammlen und nach und nach trocknen, da man damit folgendermasen procedirt:

Man nimmt die Hefen so dick, als man sie haben kann, und thut sie in eine gedoppelte Serviette, und bindet sie darinne ein, drückt sie so derb, wie möglich, zusammen. Man legt diese Serviette auf gesiebte Asche, und deckt sie damit zu, damit die Feuchtigkeit sich daselbst hinein ziehet, und so dicke wird, daß man kleine Kugeln daraus formen kann. Alsdann formet man kleine Klocken daraus, setzt sie einzeln auf Papier, das ebenfalls Feuchtigkeit an sich ziehet. Man trocknet sie hernachmals nach und nach so hart, daß das feine Pulver nicht davon stäubt, auf.

Hat man nun Hefen nöthig, so nimmt man eine Hand voll davon, und löset sie in Bier auf, rührt sie gut unter einander, setzet es an einen laulichtwarmen Ort, und bedienet sich derselben, wie frischer ordinärer Hefen.

Ferner kann man auch z. B. 6 Pfund sehr fein geschrotenes und gutgemälztes Gerstenschrot, was aber noch besser ist, gemälztes Schrot von Waizen, nehmen, zu demselben gießt man 12 Maas, und wenn es noch zu dick seyn sollte, noch mehreres warmes Wasser, setzt es über das Feuer, und läßt es wenigstens eine Stunde lang gelinde kochen; wann dieses geschehen ist, so nimmt man ein Pfund guten reifen getrockneten Hopfen, thut denselben abermals in den Kessel, gießt 6 Maas Wasser darauf, und kochet alles so lange, bis sich der Hopfen zu Boden setzt; die Hopfenbrühe wird durch ein Drathsieb gegossen und unter den gekochten Schrot gemischt; wenn beides unter einander gemengt worden, so mischt man noch ungefähr 1 Pfund sehr fein geschrotenes Malz dazu, rührt es gut unter einander, und läßt es erkalten. Zu dieser ganzen Quantität thut man ungefähr noch 1 oder 2 Maas gute Bierhefen, rührt es gut unter einander, deckt es mit einer Leinewand zu, das Gefäße setzt man zur Gährung an einen leicht warmen Ort, die ganze Masse wird sich in bloße Bierhefen verwandeln; man kann dergleichen verfertigte Bierhefen 14 Tage, auch 3 Wochen lang stehen lassen, damit man sie nicht alle Tage verfertigen darf.

Man kann auch in Ermangelung derer Bierhefen eine Art Hefen oder Gährungsmittel aus den Erdtoffeln verfertigen, welches man folgendermasen bereitet:

Man nimmt sehr weich gekochte, gute, reife, aber ja keine erfrorne Erdtoffeln, kocht dieselben sehr weich, und reiniget sie von ihren Schaalen; will man nun zur Gährung des Brandeweinmaisches ein Mittel daraus verfertigen, so reibet man die weich gekochten Erdoffeln zu einem Mus oder Brei, verdünnet sie mit Wasser und setzet denenselben eine geringe Quantität guter Bierhefen zu. Wann diese Mischung in einem reinen Fäßchen an einen warmen Ort gesetzt wird, so wird sich die ganze Masse in kurzer Zeit in Hefen verwandeln, welche sowohl zum Brandeweinbrennen, als zur Bäckerei zu gebrauchen sind.

Es müssen aber diese Erdtoffeln sehr fein und zart zerrieben werden, damit ja keine Klöschen darinnen zu finden sind.

Fernerhin habe ich auf dem Lande in einer Dorf-Brandeweinbrennerei gesehen, daß ein Gährungsmittel aus trockenem Hühnerkoth folgender Art zubereitet wurde: Es wurde nemlich der ganz hart getrocknete Hühnerkoth zu Pulver zerrieben und durch ein Sieb gesiebt, damit die nicht dazugehörigen Unreinigkeiten zurück blieben; dieses Pulver wurde mit einem

Theil Waizenmalzschrot vermischt, mit laulichtem Wasser angerührt, und zur Gährung an einen warmen Ort gesezt. Es fieng an zu gähren, und diese Art Hefen wurde unter den Brandeweinmaisch gemengt, welche alles in kurzer Zeit in Gährung brachte, und sich so verhielt, als wären die besten Hefen dazu genommen worden; es wurde auch viel Brandewein damit gewonnen. Besonders aber geschahe es bei der Verfertigung des Erdtoffelnbrandeweins, wo man sich dieses Mittels bediente.

Nemlich man nahm 2 Scheffel sächsischen Maaßes gute Erdtoffeln, kochte dieselben weich, zerrieb sie mit einem grossen hölzernen Stempel, verdünnete alles mit Wasser, und mengte einen halben Scheffel Gerstenmalzschrot darunter, ließ es etliche Stunden stehen, und hernach vermischte man es mit obigem Gährungsmittel; es fängt an in etlichen Stunden zu gähren und sehr stark zu riechen, nach geendigter Gährung füllet man damit die Blase, und procedirt übrigens, wie mit einem andern aus Hülsenfrüchten bereiteten Brandewein. Nur ist hier hauptsächlich sich wohl vorzusehen, daß er nicht anbrennet, welches man mit Stroh, das man auf den Boden, und einer Lage hölzerner Rollen, die man auf das Stroh legt, ohngefähr dieser Gestalt zu verhindern

sucht; diese Holzrollen werden oben und unten mit schwachen Stricken zusammen gebunden, damit sie beieinander bleiben, und das Stroh veste auf den Boden drücken.

Eben und auf diese nemliche Art verfährt man auch mit den gelben Rüben und den so genannten Unterkohlrüben, woraus gleichfalls Brandewein gebrennet wird. Fernerhin bedienet man sich der nemlichen Vorsicht, wenn man aus Aepfeln, Birnen, Pflaumen und Kirschen Brandewein brennt; auch aus Wachholderbeeren kann ein sehr guter Brandewein gebrannt werden, wenn dieselben vorher gut zerquetschet worden; man vermischt es mit gemälztem Gerstenschrot, setzt ihm, wie gewöhnlich, sein gehöriges Gährungsmittel zu, und verfährt damit, wie gebräuchlich.

Der Brandewein ist also der Grund zu alle demjenigen, was der Destillateur verfertiget.

Ob zwar, wie ich schon im Eingange gesagt, das Brandeweinbrennen nicht eigentlich für den Destillateur gehöret, so ist es doch nicht undienlich, daß derselbe davon einen gründlichen Unterricht hat.

Aus diesen verfertigten Brandeweinen werden und können alle Liqueurs und Senteurs verfertiget, wenn man nach den vorgeschriebenen Regeln den dazu gehörigen Spiritum vorher bereitet, welcher im kommenden Kapitel abgehandelt werden soll.

Das zweite Kapitel.

Enthält die Zubereitung des ächten Spiritus aus unserm Korn-, Frucht- und Weinbrandewein, woraus sowohl alle ausländische Liqueurs, als z. E. Französische, Italiänische, Breslauer und Danziger verfertiget werden können. Wozu alle die erforderliche Original-Compositiones ins Deutsche übersetzt worden sind; imgleichen eine Nachahmung des Araks und Rums, und Grundregeln der Destillirkunst.

Aus diesen im vorher gedachten Kapitel verfertigten Brandeweinen wird der Spiritus verfertiget, woraus veritable Liqueurs, Odeurs und Quintessenzen bereitet werden können.

Zur Verfertigung dieses Spiritus gehören aber noch besondere Beobachtungen, welche bei der Destillation desselben aufs genaueste befolget werden müssen.

Vor allen Dingen aber will ich hauptsächlich erinnern, daß weder ein wahrer ausländischer Liqueur, noch ein veritables nach französischer Art wohlriechendes Wasser verfertiget werden kann, wenn nicht ein nach meiner Regel vorgeschriebener Spiritus vorher dazu verfertiget worden ist.

Dieser Spiritus wird also von allen übelriechenden, ungesunden, phlegmatischen Theilen gereiniget, und in einen insipiden reinen Spiritus, welcher einem wahren rheinischen Spiritus ähnlich ist, verwandelt.

Die französischen Liqueurs sowohl als die französischen wohlriechenden Wässer und Quintessenzen sollten wohl von Gott und Rechts wegen aus veritablem Weingeist, oder wenigstens aus dem Geist von Weinhefen verfertigt und bereitet werden; allein weil derselbe nicht überall zu bekommen ist, so muß man sich des Korn- oder andern aus Früchten bereiteten Brandeweines bedienen und zu Nutze machen.

Diesen Spiritum verfertiget man nun auf nachstehende Art und zum Exempel:

Man thut in eine verzinnte kupferne Blase, welche ungefähr 30 bis 40 Maas hält, und nach meiner Zeichnung verfertiget worden ist, Lit. A. mit einem langen Halse, 4 Pfund fein gestoßene büchene oder von Eichenholze gebrannte Kohlen, und gießt darauf 3 Theile, die Blase voll, mit ordinairem guten Brandewein, verklebt sie sehr gut, und ziehet ohne Phlegma den Spiritum davon ab. Alsdann macht man die Blase sehr rein, gießt etwas Wasser dazu, thut abermals frisches Kohlengestübe dazu, und gießt den jezo abgezogenen Spiritum aufs neue darauf. Ziehe denselben

wiederum ab, und hüte dich, daß ja kein Phlegma dazu kommt.

Man wird alsdann einen sehr reinen und guten Spiritum erhalten, welcher so gut und fein ist, als der, welcher aus Wein oder Weinhefen verfertiget worden ist, und zu allen möglichen feinen Dingen, wozu ein wahrer Spiritus Vini genommen werden soll, gebraucht werden kann.

Von der wahren Reinigkeit des hier erwähnten Spiritus überzeugt zu seyn, ist folgender geschwinder Versuch zu machen: Man nimmt in einem ordinairen sogenannten Stutz- oder Weinglas den vierten Theil des vorher gedachten Spiritus, und gießet drei Theile lauwarmes Wasser dazu. Ist der Spiritus rein, so wird er nach nichts, als nach dem Spiritus riechen; ist aber noch der allergeringste Phlegmageruch dabei, so ist es das wahre Kennzeichen, daß derselbe noch Phlegma in sich hat, und daher nicht zu gebrauchen weder zu feinen Liqueurs, noch zu den Quintessenzen; mithin wiederum in die Blase aufs neue über etwas gestoßenem Weinstein abzuziehen sich genöthiget siehet, wo derselbe aber hernachmals ganz rein und zu allem Gebrauche tüchtig ist, und sowohl feine Liqueurs, als Senteurs, Balsame und Quintessenzen davon destillirt werden können.

Damit aber ein jeder sogenannter Destillateur, welcher Liqueurs und französische Parfümerien verfertigen will, weiß, was eigentlich das Wort Destilliren in sich hält, und was dabei zu beobachten ist, so will ich bei dieser Gelegenheit eine wahre und verständliche Erklärung davon zu machen nicht vorüber gehen, und solche denjenigen geben, welchen solches unwissend ist.

Das Destilliren oder Abziehen ist eine Kunst, die Geister aus den Körpern auszuziehen.

Geister ausziehen heißt hier, durch die Wärme ein Wirken hervorbringen, daß sie sich von denen Körpern, in welchen sie zurück gehalten worden, losreissen.

Ist diese Wärme den Körpern eigenthümlich, und bewerkstelliget die Scheidung ohne einige fremde Hülfe, so nennet man es Gährung, welche schon vorher ganz kurz beschrieben worden ist.

Wird sie aber durch das Feuer oder andere warme Materien, in welchen sich das Destillirgefäs befindet, von aussen hervorgebracht, so nennet man es Digestion.

Digestion oder digeriren heißt aber eigentlich, durch einen gelinden Grad der Wärme blos die Materien zur Destillation vorbereiten und zur Destillation geschickt machen.

Destilliren heißt also im eigentlichen Verstande, wenn durch das Kochen in der Blase die Geister oder öligten Theile derer Materialien, als z. B. Gewürze oder gewürzhafte Dinge, entwickelt, sich mit dem Spiritus vermischen, und alsdann in Tropfen herabfallen.

Das unter die Destillirblase gemachte Feuer setzt durch seine Wärme eben die unsichtbaren Theile eines jeden Körpers in Bewegung, sondert sie dadurch von einander, zertheilet sie, und verschafft denen darinnen eingeschlossenen Geistern einen Ausgang, indem sie dieselben von dem Phlegma in dem irdischen Wesen, von welchem sie umwickelt waren, in Freiheit setzt.

Das Destilliren, unter diesem Gesichtspunkte betrachtet, verdienet den Fleis und die Aufmerksamkeit derer Gelehrten selbst.

Diese Kunst hat eine grosse Menge Materien für sich; alles, was die Erde hervorbringt, als Blumen, Früchte, Gesäme, Gewürze, gewürzhafte Kräuter, Kräuter, Wurzeln, Gummata ꝛc. diese Dinge gehören alle zu den Gegenständen, welche zu dieser Kunst dienen. Wir schränken sie aber auf die schmackhaften und wohlriechenden, einfachen geistigen Liqueurs derer gewürzhaften Kräuter und Essenzen ein.

Ich rede jezo nicht von ihrer Nutzbarkeit und Annehmlichkeit, dieses wird das Folgende die-

ses Werks beweisen. Ich werde aber auch zugleich mit zeigen, wie vielerlei Arten des Destillirens es giebt:

Man zählet insgemein drei Arten desselben.

Die erste wird Destillatio per Ascensum genennet, das ist, etwas über den Helm ziehen, und zwar, wenn das Feuer oder die warmen Materien, in welchen sich das Destillirgefäß befindet, die Geister in die Höhe treibet, und dieses ist die gemeinste und fast die einzige Art, derer sich die gemeinen Destillateurs bedienen.

Die zweite heißt Destillatio per Descensum. Diese geschiehet, wenn sich die Geister durch das auf dem Gefäße, dessen man sich bedienet, befindliche Feuer niederschlagen; hingegen ist diese zweite Art eben nicht bei den Destillateurs, welche nur Liqueurs und Odeurs verfertigen, gebräuchlich.

Die dritte Art heißt Destillatio per Catus, oder Destillatio per retortam vitream, und ebenfalls bei den Destillateurs nicht gebräuchlich; allein ich werde in dieser Abhandlung hier und da bei gewissen Arbeiten dieser Art der Destillation gedenken und selbige vorschlagen, auch in der Kupferplatte den Modum zeigen, wie eine gläserne Retorte eingelegt werden muß. Lit. B. Die Retorte mit

ihrer Vorlage. Lit. C. Die Kapelle. Lit. D. Der Ofen dazu.

Die gebräuchlichste Art des Destillirens, was hier in dieser Abhandlung abgehandelt wird, geschiehet am allermeisten und gemeiniglich aus einer von verzinntem Kupfer verfertigten Blase, deren Beschaffenheit nebst dem dazu gehörigen Kühlfasse auf der Kupferplatte gelehret und gezeiget wird, welches die allgemeinste und bekannteste Art ist.

Dieses Destillirgefäs also wird mit dem Namen Destillirblase belegt, und diese bestehet aus zwei Haupttheilen. Der untere wird der Kolben, oder die Blase, und der obere Theil der Helm oder der Hut genennet.

Aus dem Halse, welcher mit dem Untertheil an den Hals des Brennkolbens gefüget, und eben mit dem sogenannten Hut oder Kopfe vereiniget, und an dem Kopfe ein dergleichen kupfernes und verzinntes Rohr ist, und mit dem Rohr, das an dem Kühlfaß befindlich, durchgehet, geschiehet die Destillation oder Abtröpfelung. Nur ist hier hauptsächlich zu merken, daß die Art der Destillation desto besser und vollkommener wird, wenn der Hals wenigstens 1 1/2 Schuh hoch ist, worauf der Kopf steht. Ferner darf der Hut oder Kopf nicht apfelrund, sondern etwas spitzig zulaufen, und am Ende des Kopfes einen guten ablaufenden Rand haben,

welcher das Destillatum gut zur Röhre führt. In dem Hut oder Kopf wird inwendig ein Häkchen bevestiget, worinn verschiedene Sachen, die in ein Leinewandsbeutelchen eingebunden sind, angehangen werden können, wornach der Liqueur nur ein wenig schmecken oder riechen soll, als z. B. Moschus, Vanille, und dergleichen, welches deutlich auf der Kupferplatte angemerkt worden ist.

Das Kühlfaß muß reinlich und oben weiter als unten seyn; denn je mehr Wasser es hält, desto kühler gehet der Spiritus über. Das Kühlfaß muß unten eine starke Hand hoch über dem Boden einen Krahn oder Zwicker haben, wo immer das Wasser dadurch abgelassen wird, damit das kalte, welches immer oben hinein gegossen werden muß, Raum erhält. Unten am Ende der Röhre, welche aus dem Kühlfaß gehet, und wo möglich, von gutem Zinne ohne Bleizusatz seyn muß, wird eine sehr reine gläserne Vorlage gelegt, worein das Destillatum läuft, und woran man sehen und fühlen kann, ob der Spiritus kalt oder warm herüber läuft.

Bei der Destillatio per Catus, oder per retortam, sind nachstehende Werkzeuge nöthig, wie ich schon vorher gesagt habe:

1) Ein Ofen von Mauer- oder Backsteinen mit Lehm gemauret, worinnen ein Feuer- und Aschenloch befindlich, wo auf dem Boden des

Feuerloches ein eiserner Rost, worauf das Feuer liegt, sich befindet.

2) Eine Kapelle, Lit. D. welche nur von einer Thonmasse verfertiget werden kann. Z. B. aus 3 Theilen Thon, 1 Theil weissen Kieß, (Sand) 1/2 Theil gestossenem Glas, 1/4 Theil Potasche, welches alles sehr gut unter einander gemischt, und von dem Töpfer zweimal gebrannt wird, und die vorgeschriebene Figur erhält, welche, wie schon oben gedacht worden, mit Lit. D. bezeichnet ist.

Die Kapelle wird mit Sand angefüllet, worein die gläserne Retorte gelegt wird, und zwar so, daß dieselbige nicht an einen Rand zu liegen kommt, sonst würde sie springen und alles zu Schanden gehen.

Die Retorte wird so tief in Sand gelegt, daß wenigstens die Hälfte davon damit eingehüllet ist, und eine Hand hoch der Sand auf dem Boden liegt, worauf der Boden der Retorte als wie auf einem Bette ruhet, und akkurat in der Mitte der Kapelle liegt, damit ja kein Theil von der Retorte, wie ich schon vorhero gedacht, die töpferne Kante der Kapelle berührt.

Der Ofen, dessen ich gedacht, wird nach der Form derer Destillirgefäße gebauet, dessen Figur auf der Kupferplatte zu sehen ist.

Nachdem ich nun hier die Instrumente beider Arten derer gewöhnlichsten Destillationen erwähnet und beschrieben habe, so will ich mich zu den hauptsächlichen Regeln wenden, die bei der Destillation zu beobachten sind, und aller der dabei sich ereignenden Zufälle erwähnen, und damit den Anfang machen. Unter denen Zufällen, welche sich oftmals bei dem Destilliren äussern, ist der geringste unter allen, wann die Arbeit verdorben ist.

Da aber diese Sache von der größten Wichtigkeit ist, so wollen wir sie so gut, wie möglich, abhandeln.

Das Feuer, als die erste Ursache dazu, veranlasset alles.

Der Mangel einer gehörigen Aufmerksamkeit läßt sie allzuweit einreissen, die Furcht verhindert, daß ihnen nicht abgeholfen werden kann.

Der erste Zufall, welcher sich durch das Feuer ereignet, ist, wann, indem der Destillateur dasselbe allzustark gehalten, oder bis zur Trockene abstrahiret hat, die Materialien auf dem Boden der Blase angebrannt, ja wie es oft geschiehet, wohl gar, daß das Zinn, womit die Blase verzinnt worden, geschmolzen ist.

Das Produkt also, welches gut und schmackhaft hat werden sollen, hat einen widrigen und garstigen Geschmack.

Ferner, ist das Feuer unter der Blase zu stark und zu heftig, so steigen beim Aufwallen die Ingredienzien nebst denen Geistern, bis oben in den Hut hinauf, sie fallen in die Vorlage, verstopfen den Kanal, schmeißen den Hut oder Helm von der Blase, der Spiritus entzündet sich, macht daher Schaden und verursachet Unglück.

Mithin muß der Destillateur sehr genaue Aufsicht auf das Feuer haben, und nur gradatim solches angehen lassen, und nicht eher von der Blase weggehen, bis es in die Vorlage, durch den Kanal zu tröpfeln anfängt, da man dann hernachmals im Stande ist, den Grad des Feuers zu bestimmen.

Ueberhaupt ist dieses eine Generalregel, daß eine reelle und reine Destillation niemals stärker, als tropfenweise laufen darf.

Ferner ereignen sich Fatalitäten, wann die Fugen der Blase nicht gut und tüchtig verlutiret sind; denn da das Phlegma bekanntermassen zuerst in die Höhe zu steigen anfängt, so kann sich eben dadurch ein ähnlicher Zufall ereignen.

Es geschiehet oftmals und ist ein gewöhnlicher Fall, daß das Phlegma durch die unver-

lutirten Fugen dringt, das Latum abweicht, und das Phlegma, mit spirituösen Theilen vermischt, sich entzündet, ja sogar sich blos durch den Dunst entzündet, den Kopf dadurch auch abschlägt, und wiederum das größte Unglück verursacht.

Fernerhin muß der Destillateur genaue Aufsicht auf das Refrigeratorium oder Kühlfaß haben, damit das Wasser nicht zu heiß wird, und die dadurchgehende Röhren erhitzt werden, der durchlaufende Spiritus also rauchend in die Vorlage herüber läuft. Der Spiritus wird dadurch phlegmatisch, und die feinen durch das Kochen aufgelösten Olea essentialia gehen in Form eines Rauches in die Luft, und der Liqueur verlieret seine Würde und schönen Geschmack. Hier habe ich einige Hauptstücke erwogen, durch welche während der Destillation Schaden geschehen kann; ich werde aber auch zeigen und lehren, wie denen Unglücksfällen entgegen zu kommen sey.

Will man nun allen diesen Zufällen zuvorkommen und solche verhüten, so muß man sowohl auf den Grad des Feuers, als auch auf die Verlutirung sehr genau Acht haben.

Die Kenntniß des Feuers hängt von derjenigen ab, welche man von denen Materien haben muß, deren man sich zur Feuerung be-

dienet, da man dann entweder dazu Holz oder Kohlen braucht.

Das büchene, eichene, imgleichen das rüsterne Holz, geben gemeiniglich das heftigste Feuer; die andern Hölzer, als z. B. die Pappelrinde, Birken und Aeschen geben ein gelinderes.

Eben so ist es auch mit den Kohlen aus diesen unterschiedenen Arten des Holzes, und folglich kommt es bei dem Feuer auf die Natur des Holzes und derer daraus entstandenen Kohlen an.

Man muß seine Wirksamkeit nach der Wirkung, die es hervorbringen soll, das heißt, nach der Größe des Destillirgefäßes, nach der Materie, die man destilliret, nach der Menge, die man abziehen will, proportioniren. Es ist leicht zu begreifen, daß man desto mehr Feuer haben muß, je größer das Destillirgefäß ist.

Ferner muß man mehr Feuer haben bei Sachen, die nicht vorher in Digestion gewesen sind, als bei denjenigen, welche vorhero digeriret worden sind.

Weiter ist zur Destillirung derer Gewürze mehr Feuer nöthig, als zu den Blüthen, Kräutern und solchen leichten Dingen.

Ferner, zur Destillirung einfacher Wässer mehr, als zu den geistigen u. s. w.

Das beste Mittel, sich des nöthigen Grades des Feuers zu versichern, ist, daß man es,

nach den mehr oder weniger, geschwinde zu destillirenden Materien einrichtet, welches auf diese Art geschiehet:

Man gehet nicht von seinem Destillirgefäße weg, man horcht, was inwendig vorgeht, wenn es das Feuer zu erhitzen anfängt.

Hört man nun, daß das Kochen heftig wird, so nimmt man einen Theil Holz oder Kohlen weg, und bedecket ihn mit Asche oder Sand.

Man kann diesen Punkt überhaupt nicht so genau bestimmen, weil man das Holz oder Kohlen weder zu berechnen, noch abzuwiegen im Stande ist; man muß nur hier die Vernunft und Erfahrung zu Hülfe nehmen.

Was nun das Verlutiren oder Verkleben der Blase anbetrifft, wovon ich vorher gesprochen habe, so werde ich auch hiervon in aller Kürze eines und des andern davon gedenken.

Das gehörige Verlutiren ist eins derer sichersten Mittel, die meisten Unglücksfälle beim Destilliren zu verhüten.

Wie man bei einer Destillirblase, welche nicht ausdünstet, weiter nichts, als ein heftiges Feuer zu befürchten hat, so habe ich schon vorher Mittel an die Hand gegeben, sein Wirken auf eine geschickte Art zu regieren, und Schaden zu verhüten. Die ordinaire Art, sowohl die Destillirblasen als Retorten zu verlutiren, ist nachstehende:

Man verfertiget aus Mehl und Wasser einen Kleister, damit bestreicht man ohngefähr einen drei Finger breiten Streifen Papier mit einem Borstenpinsel, und drückt das bestrichene Papier sehr tüchtig in die Fugen, und läßt es daran antrocknen; der Kleister muß nicht stark gekocht seyn, sonst springt er, wenn er trocken geworden, wieder ab, er muß auch frisch gekocht seyn; alt und durch die Gährung sauer gewordener Kleister taugt auch nichts, denn er hat durch die Gährung seine leimigten Kräfte verloren, und ist wässericht geworden.

Diese Art zu verlutiren, ist die leichteste, geschwindeste, sicherste und beste. Er springt auf diese Art, wie ich schon vorher gesagt habe, wann der Kleister frisch und gut gekocht worden ist, niemals ab, und wird also alle Verdünstung verhütet.

Meines Erachtens hätte ich nunmehr alles, was eigentlich zu den äusserlichen Anstalten des Destillirens aus der Blase gehöret, beschrieben. Derohalben will ich nunmehro dasjenige, was zum Innerlichen gehöret, betrachten, und die Regeln, welche das Innerliche betreffen, in Erwägung bringen, welches Operationes genennet wird.

Die Theile, an welchen der Destillateur seine Kunst ausübet, sind Blüthen, Früchte, Kräuter, Saamen, Gewürze, Balsame u. dgl.

Es werden durch die Destillation die flüchtigen essentiellen Theile herausgezogen, von welchen Liqueurs, wohlriechende Wässer, Quintessenzen und mehrere herrliche Dinge verfertiget werden.

Die Farben derer Blüthen hingegen werden durch die Infusion ausgezogen, theils durch die Digestion mit Spiritus, theils durch Aufgießung heissen Wassers.

Man infundirt auch Früchte, Saamen, Gewürze, Schaalen von Früchten, welche zu Liqueurs genommen werden sollen; man thut es einen oder etliche Tage zuvor, um alles zu der vorhabenden Destillation geschickter zu machen, was wir öfters in Erinnerung bringen werden.

Was aber die wahren Essenzen, oder essentiellen Geschmack und Gerüche anbetreffen, diese werden durch die eigentliche Destillation hergestellt.

Durch Essenzen verstehet man in der Destillirkunst die wesentlichen öligten Theile eines vegetabilischen Körpers.

Das wesentliche Oel befindet sich fast in den meisten Körpern, sogar im Spiritus Vini, besonders aber in den Rinden, Schaalen, Saamen und Gewürzen; und dieses erlangt man nur lediglich durch die Destillation.

Der Destillateur muß nur von jeder Sache die Natur der Sache recht kennen; ich will hiermit sagen: er muß einer jeden Sache Beschaffenheit und Bestandtheile genau untersuchen, daher weiß er auch, wie sich jedes Material bei der Destillation verhält oder verhalten muß.

Er weiß daher sowohl die spirituellen als öligten und erdigten Theile durch eine geschickte Bearbeitung zu separiren, und jeden Theil davon aparte als einen Körper aufzubehalten.

Als z. E. der Destillateur wollte aus Zimmetrinden das wesentliche Oel davon per Destillationem verfertigen; so muß er vorher, wenn er das Oel aus dem Zimmet zu erhalten wünscht, eine Quantität Zimmet wohl stossen, mit Kochsalz und Wasser vermischen, und zuvor in Digestion einsetzen. Alsdann, wann es etliche Tage infundirt in Digestion gestanden, thut man es in die Blase, gießt über die Hälfte Spiritum rectificatissimum Vini darauf, verfährt damit übrigens, wie gebräuchlich ist, und destilliret oder abstrahiret den Spiritum davon ab.

Wann der Spiritus ganz herüber gezogen ist, so werden schwere weisse Tropfen kommen, welches das wesentliche Oel des Zimmets ist. Nach einigen Tagen wird sich das Oel separi-

ren, welches man alsdann durch Baumwolle oder eine gläserne Spritze von dem Phlegma separirt. Läßt man es bei dem Spiritus, so wird derselbe nach Zimmet schmecken und riechen, und das seyn, was es seyn soll, und mit dem Versatz des in Wasser aufgelößten Zukkers einen herrlichen Liqueur geben.

Nach dieser Procedur, die ich hier vorgeschrieben habe, hat sich das in dem Zimmet befindliche Oel entwickelt und losgerissen, und dieses würde nicht geschehen seyn, wenn nicht die vorhergegangene Digestion erfolgt wäre; denn wenn man diejenigen Dinge, worüber man Spirituosa abziehen will, vorher nicht infundirt, und in Digestion wenigstens 12 Stunden stehen läßt, so erhält man kaum die Hälfte des Wesentlichen, wornach der Liqueur riechen oder schmecken soll.

Denn wie schon vorher gesagt worden, bei denen in Digestion stehenden Materien machen sich die Geister, sobald als der Bauch des Destillirgefäßes erhitzt ist, und die Ingredienzien zu kochen anfangen, als die leichteste Portion derer Materien, welche man destilliret, zuerst davon, und steigen an die Oberfläche des Helms.

Bei den Ingredienzien, welche nicht in Digestion gestanden, können diese Geister durch das Phlegma, in welchem sie eingewickelt sind und zurück behalten werden, nicht hindurchdringen.

Dieses Phlegma muß ihnen also, indem es sich frei macht, selbst den Weg bahnen; denn da dieses Phlegma ein wässerigter und folglich flüssiger Theil ist, so reißt es sich los, und erhebt sich zuerst.

Bei denen Gewürzen, als z. B. bei den Zimmetblüthen, Gewürznelken, läßt sich dieses besser, als bei andern Ingredienzien wahrnehmen.

Indessen glaube ich, daß, wann die Destillation in einem Destillirgefäße mit einem langen Halse, wie auf der Kupferplatte angegeben worden, geschieht, das Phlegma wegen seiner Schwere niederzufallen und denen Geistern den Durchgang zu verstatten, gezwungen seyn würde. Das übrige aber ereignet sich allezeit beim Destilliren aus dem Destillirgefäße.

Will mir jemand Einwendungen gegen diese Beobachtung machen, so werde ich ihm mit nichts, als mit meinen Erfahrungen, worauf ich mich berufe, antworten.

Ich weiß allen diesen Einwürfen, die man mir machen könnte, nicht besser zu begegnen, und ich werde mich in dieser ganzen Abhandlung bei allem dem, was man mir streitig machen will, auf die Erfahrung, und zwar auf eine wiederholte Erfahrung, berufen.

Noch eine Beobachtung, welche mir das, was ich oben wegen diesem Punkte gesagt habe,

schon oft bewiesen hat, ist diese: Wann ich zuweilen ausserordentlich nothwendige Arbeit und nicht die Zeit gehabt habe, die unter den Händen habenden Materien erst in Digestion zu stellen, so habe ich sie vorher gestoßen, und hieraus allezeit erkannt, was ich jezt gemeldet habe.

Ohnerachtet dieser Vorbereitung und des genauen Zerstoßens derer Gewürze, und nicht von denen Geistern derselben oder von dem mit Weingeist von den Gewürzen abgezogenen Geiste die Rede ist, füge ich noch eine Beobachtung hinzu, welche ohne Zweifel kunstliebenden und lehrbegierigen Personen nicht mißfallen werde, und von welcher nicht viel irgendwo gedacht wird.

Bei denen vermischten Ingredienzien, dergleichen diejenigen seyn würden, wo man Blumen, Früchte und Gewürze ohne vorhergegangene Digestion in die Blase thäte, und sie destilliret, führet das Feuer deren gewürzhafte Materien zuerst in die Höhe, so, daß diese Geister, ohnerachtet der Vermischung, weder Geschmack von denen Früchten, noch von denen Gewürzen angenommen haben.

Ist diese Abscheidung geschehen, so gehen die Geister aus den Gewürzen ohne Geruch und ohne Geschmack über, endlich kommen die ölig-

ten, geistigen Theilchen ganz zuletzt. Dieses erfähret man bei jeder Destillation.

Die zweite Beobachtung habe ich nur an blosen Gewürzen gemacht; ich habe bemerkt, daß, sie mögen in Digestion gestanden haben oder nicht, das Phlegma mag von den Geistern, oder die Geister mögen von dem Phlegma aufgestiegen seyn, die Geister kaum einen Geschmack und Geruch von denen Gewürzen, wovon sie ausgezogen waren, hatten, und ich habe mich allezeit genöthiget gesehen, diesen Geistern Wasser in grösserer oder geringerer Menge zuzusetzen, um denen Geistern, die ich übergezogen, den Geschmack und Geruch derer Gewürze, worüber ich sie abstrahiret habe, zu geben, weil das Phlegma eben am meisten damit beladen ist.

Diese Beobachtung ist schlechterdings nöthig; wenigstens halte ich dafür, sie wird Lehrbegierigen allezeit genug thun.

Da ich nun von der Digestion zeither so viel geschrieben, so kann ich doch nicht eher davon aufhören, um noch von der Nutzbarkeit, ja sogar von der Nothwendigkeit derselben zu sagen, daß die Digestion in allen Umständen nöthig, und sich ein jeder Destillateur dieser Operation bedienen muß.

Man sagt, daß eine oder verschiedene Materialien in Digestion sind, wenn man sie in

einem dienlichen Auflösungsmittel bei einer sehr gelinden Wärme einweichen läßt.

Diese Vorbereitung ist in vielen Dingen bei der Destillation nöthig, sie verschafft den Geistern einen leichtern Ausgang bei den Materien, in welchen sie eingeschlossen sind.

Die Digestionen, welche im Kalten geschehen, sind am meisten gebräuchlich, und auch die besten, weil diejenigen, welche über dem Feuer oder in warmen Materien geschehen, denen Waaren allezeit etwas von ihren Qualitäten und von ihrem Werthe benehmen, indem sie etwas von ihren Geistern wegführen; denn man kann leicht begreifen, daß hierdurch die Ingredienzien von ihrer Güte verlieren müssen. Will man Olea essentialia übertreiben, so muß man ebenfalls die Materien vorher durch die Digestion vorbereiten, damit sich dieselben desto eher ausziehen lassen.

Fernerhin ist noch eins und das andere nöthig in Erwägung zu ziehen, damit diejenigen, welche sich dieses Werkchen zu ihrem Gebrauche nützlich machen wollen, von allem einen gehörigen Unterricht erlangen.

Zum Exempel ist auch einem jeden nöthig zu wissen, in Ansehung des Verhaltens derer Vegetabilien: Jedwede Blumen müssen in ihrer gehörigen Jahreszeit gesammlet und destilliret werden, wenn sie reif und gut aufge-

blühet sind; als z. B. Veilchen, Mayenblumen, oder Flores Lilior. Convall., Rosen, Orangenblüthe, Thymian, Salbei, Bassilicum, Melisse, Meiran, Feldkümmel, Krausemünze, Lavendel, Roßmarin und römische Kamillen 2c.

Bei denen Früchten muß man das nämliche beobachten; allein ein jedes nach seinem gehörigen Unterschied und Gattung, welche der Destillateur nöthig hat.

Die Gesäme und Gewürze lassen sich zu aller Zeit destilliren; es kommt nur darauf an, daß eine gute Wahl in diesen Materien getroffen wird. Hierin versehen es die meisten Destillateurs sehr oft, und es ist auch sehr leicht, sich hierin zu betrügen, wenn man nicht eine ganz besondere Erkenntniß davon hat.

Derowegen hat ein guter Destillateur nöthig, sich unterrichten zu lassen, damit er wenigstens alle diejenigen Materialien, welche er zu seinem Metier braucht, gehörig kennen lernet, damit er nicht eins für das andere nimmt, oder schlechtes für gutes kauft. Z. B. Flores Lavendulæ, und Flores Spicæ. Obgleich die Lavendelblume der Spica in Blume und Geruch gleicht, so sind die Lavendelblumen durch einen merklichen Unterschied von jenen unterschieden. Ferner die Melissa Citrata von der Melissa turcica u. dgl. Da es aber nicht hier meine Sache ist, Cognitionem Simplicium zu

kehren, so will ich diejenigen, die dergleichen zu wissen nöthig haben, anderweits verweisen, wo sie gehörigen Unterricht deshalb erlangen können.

Ich habe nur hiermit anzeigen wollen, daß es nöthig ist, daß ein Destillateur solches Ursache zu wissen hat. Nun endlich will ich ganz zuletzt eine sehr nützliche Operation mit ihren Umständen erklären, welches das Filtriren ist.

Filtriren heißt, die Liquores durch etwas durchlaufen lassen, um diejenigen Theile davon zu scheiden, welche sie trübe machen. Nichts ist so fein, als der nur erst abgezogene Liquor, wenn der Fabrikant solches gehörig behandelt hat.

Allein der Zucker, welcher mit Wasser aufgekocht und unter den spirituellen Liquor gemischt worden ist, hat ihn dunkel und trübe gemacht; um denselben nun wieder helle zu machen, so filtriret man ihn.

Da nun diese Liquores, nach einer solchen Vermischung, weder getrunken noch verkauft werden können, so ist es nöthig, um sie von dem zu befreien, was sie neblicht macht.

Derowegen läßt man sie entweder durch Sand, Tuch, Leinewand, Barchentfilz, oder Löschpapier laufen.

Das Durchseihen derer Liqueurs nun durch Sand, Filzhüte, oder Löschpapier, heißt

filtriren; hingegen läßt man aber den Liquor durch Tuch, Leinewand, oder durch Barchent und Flanell laufen, so heißt es coliren.

Wenn man die Liquores durch den Sand filtriren will, so muß man hierzu einen reinen guten Quellsand wählen. Der Sand muß ungemein rein seyn, und wenn er sich mit einigen Zuckertheilen beladen hat, so gehet der Liquor überaus hell durch.

Man bedienet sich dieser Methode nur in diesem Fall; wenn man sich genöthiget siehet, eben dieser Methode zu einem andern Theile eines Liquors von einer andern Art sich zu bedienen, müßte man den Sand mit möglichster Sorgfalt waschen, damit der verschiedene Geschmack den zweiten Liquor nicht verdirbt.

Die Beschwerlichkeit, den Sand bei jedesmaliger Aenderung des Liquors zu waschen, ist eine von denen Ursachen, welche die Destillateurs abhalten, daß sie sich der Methode nicht bedienen, so gut sie auch ist. Das Filtriren durch Filzhüte und Löschpapier ist das gewöhnlichste und bequemste. Man bedienet sich hierzu entweder eines Trichters, oder eines sogenannten Filtrirkorbes, welcher von Weiden verfertiget worden ist, die ich denen Trichtern vorziehe.

Jedoch sind die Filtrirfilze die vorzüglichsten, weil man niemals risquirt, daß ein der-

gleichen Filtrum reißt, oder entzwei gehet, welches man immer bei den Papieren, weil sie nicht geleimt sind, zu risquiren hat.

Sollte der Liquor bei dem ersten Durchlaufen nicht so seyn, wie man es wünscht, so repetirt man es noch etlichemal, und das so lange, bis er hell durchläuft.

Ferner thut man sehr wohl, wenn man mehr als einen Filtrirfilz hat, blos der Reinigkeit wegen, z. E. zu den rothen, blauen und gelben Liqueurs; zu jedem wird ein neu ausgewaschener Filz erfordert.

Ferner, zu gewissen stark riechenden oder stark schmeckenden Sachen, weil sie sich doch nicht ganz vollkommen auswaschen lassen, einen zu jeder Sache besonderen Filz; als z. E. wo Moschus, Anis, Pomeranzen und dergleichen durchfiltrirt worden sind, weil sonst ein anderer Liqueur darnach schmecken und riechen würde.

Das wäre ungefähr alles, was ich von dem Filtriren hätte sagen können. Allein ehe und bevor ich mich zu denen Compositionibus und deren Beschreibung wende, so will ich doch, zur beliebigen Nachricht, noch die Kennzeichen, woran ein guter, starker, spirituöser Brandewein nach dem äusserlichen Ansehen zu probiren sey, mittheilen.

Da nun der Brandewein nach dem Ansehen zu probiren sey, und derselbe der Hauptgegenstand der Destillateurs ist, so ist auch nöthig, daß, wenn der Destillateur welchen einkauft, auch in der Geschwindigkeit durch nachstehende Proben, die er damit anstellt, zu wissen, ob er brauchbar und nützlich, oder ob er schlecht und fast unbrauchbar sey.

Die äusserlichen Proben wären ungefähr diese:

1) Muß man untersuchen, und aus dem Faß, worin er sich befindet, etwas heraus nehmen, und sehen, ob er recht rein und helle ist.

2) Ob er milchicht oder neblicht sey.

3) Ob derselbe, wenn er in ein Gläschen gegossen und gerüttelt wird, Bläschen wirft oder göschet, und ob der Göscht, wenn er vergehet, keine Bläschen zurück läßt.

4) Wenn man Papier nimmt, das nicht geleimt ist, und es ein wenig in Brandewein taucht; ziehet die Feuchtigkeit viel weiter in dem Papier herum, als der eingetauchte Ort gehet, so kann man ganz gewiß glauben, daß der Brandewein mehr Wasser hat, als er haben soll.

5) Wenn man Brandewein in die hohle Hand gießt und ihn reibt; trocknet er geschwind ein, so ist er gewiß an Spiritu reich, läßt er aber eine feuchte Hand zurück, so ist er sehr phlegmatisch.

6) Man gießt etwas weniges von dergleichen Brandewein in einen blechernen Löffel, zündet ihn an, und läßt ihn an einem Ort, wo kein Wind hinkommt, ganz abbrennen, da man sehr genau sehen kann, wie viel Spiritum er hält.

Dieses wären nun die geschwindesten Proben, welcher man sich bei dem Einkaufen des ordinairen Brandeweins bedienet, ehe man denselben durch die Destillation gründlich untersuchen kann.

Ferner muß man den Brandewein kosten, ob er nicht modricht oder bitter schmeckt; theils rührt der modrichte oder dumpfigte Geschmack von halb verfaultem Getraide her, woraus er gebrannt und verfertiget worden ist; der bittere oder häßliche Tobacksgeschmack hingegen von dem in der Blase angebrannten Maisch. Diese widrige Geschmacke sind ihm sehr schwer, auch wohl gar nicht zu benehmen, man mag damit vornehmen, was man will.

Es ist unmöglich, daß dergleichen Brandewein zu ganz feinen Liqueurs genommen werden kann.

Ohnerachtet ich zwar vorher gesagt habe, daß ich mich mit der Erklärung derer Materialien, ich meyne darunter, die zu unserer Arbeit nöthigen Früchte, Kräuter, Blumen, Saamen und Gewürze, nicht abgeben wollte, so finde ich doch für nöthig, eines und des andern davon zu erwähnen. Die Früchte, welche die Destillateurs brauchen, sind vielerlei, als z. E. fleischigte Früchte mit Kernen, Früchte mit vielen Kernen, imgleichen nußartige Früchte. Unter die vielen kernigtfleischigten Früchten gehören z. B. Pomeranzen, Cedra, Zitronen, Limonien, Bergamotte, wo man sich theils der Schaalen von denen Früchten, theils auch derer aus denen Schaalen herausgezogenen wesentlichen Oele bedienet, sowohl zu deren Verbesserung bei der Verfertigung derer Liqueurs, als auch bei der Präparation derer wohlriechenden Wässer.

Ferner rechnet man zu denen fleischigten Früchten die Quitten, eine Art Birne, welche Muscatellerbirne genennet werden.

Die Kernfrüchte, desgleichen die Kirschen, Pflaumen, Apricosen, Himbeere, Erdbeere, Berbisbeere u. s. w., welche theils zu dem Ratafia, theils zu den Syrops gebraucht werden.

Die nußartigen Früchte, als die unreifen welschen Nüsse, unreife Mandeln u. dgl.

Gewürzhafte Kräuter und Blumen nennet man diejenigen, deren Stengel und Blüthe einen starken, durchdringenden und doch angenehmen Geruch haben.

Die meisten Pflanzen behalten ihren angenehmen Geruch lange Zeit, nachdem sie eingesammlet worden, auch sogar, wenn sie dürre sind, als da sind: Melissa turcica, Citrata, Meyran, Rosen, Lavendel, Thymian, Roßmarin u. dgl., daher braucht man sie halb trokken zu denen Pots pourris, und ganz trocken zu denen Poudres, Sujets u. s. w.

Man destillirt daraus sowohl Wässer mit Wasser, als auch spirituöse Wässer; hingegen Orangenblüthe, weisse Lilien, Jonquilliæ, Maienblümchen, ja sogar die schönen blauen Veilchen oder Märzviolen verlieren, wenn sie trocken sind, ihren angenehmen und schönen Geruch, daher müssen sie frisch in Spiritum Vini infundirt werden, welcher den feinen und schönen Geruch derer Blumen annimmt.

Es wird davon hernach schon weitläufiger gehandelt werden, sowohl bei der Verfertigung derer Liqueurs, als auch derer Senteurs; da denn viele Liqueurs, um solche appetitlich zu machen und zu verschönern, gefärbt werden, so ist es nöthig, daß auch davon oder darin Unterricht ertheilet wird, damit nicht etwa zu denen Farben schädliche und der Gesundheit

nachtheilige Sachen genommen werden mögten. Als z. E. Liqueurs roth zu färben.

Roth.

Man nimmt z. B. 4 Loth sehr gute Coccionelle, reibt dieselbe in einem gläsernen Mörser mit 1. Quentchen gebranntem Alaun, oder 1. Loth Cremor tartari, so fein wie möglich. Diese fein geriebene Coccionelle wird in eine gläserne Phiole gethan, und 4 Pfund des höchstrectificirten Spiritus Vini aufgegossen, in eine Sandkapelle gesetzt, ein Digerirfeuer darunter gemacht, und 24 Stunden gelind digeriren lassen.

Man gießt sowohl das Liquidum, als auch den Bodensatz in eine Bouteille, und läßt es darauf stehen; es extrahirt immerfort die Tinktur. Diese Tinktur ist der menschlichen Gesundheit im geringsten nicht nachtheilig, und hat auch keinen Geschmack, mithin verdirbt es keinen Liqueur, der damit gefärbt wird.

Man kann alle Arten Roth damit färben, sowohl dunkel= als rosenroth, nachdem man viel oder wenig davon nimmt.

Aus dieser Coccionelletinktur kann man auch ein schönes Violett verfertigen, wenn diese rothe Tinktur mit ein wenig Spiritu Vini verdünnet und mit in Wasser aufgelößtem Sal Tartari, das vorher filtrirt worden ist, vermischt wird.

Es werden auch rothe Säfte zum Färben aus denen Früchten verfertiget, die, wenn man denenselben ein wenig Spiritum Vini zusetzet, sich Jahr und Tag conserviren; als z. B. der Saft aus denen Heidelbeeren, welcher auf nachstehende Art verfertiget wird: Man nehme z. B. 25 Pfund gute reife Heidelbeeren; thue dieselben in einen großen kupfernen Kessel, und mische darunter 16 Loth Crem. Tartari, setze diesen Kessel übers Feuer, und lasse alles in seinem Safte so lange kochen, bis die Hülsen derer Heidelbeeren oben auf schwimmen. Wenn alles fast erkaltet ist, so gieße es entweder durch eine grobe Leinewand oder Flanellsack, fülle den durchgelaufenen Saft auf Bouteillen, und zu jeder Bouteille, ehe sie verpfropft wird, werden 2 Unzen Spiritus Vini gethan, man rüttelt es gut unter einander, und verpfropft es wohl; alsdann conservirt sich der Saft Jahr und Tage.

Eben so verfährt man mit dem Safte aus denen sauern Kirschen und Himbeeren.

Zu denen Kirschen und Himbeeren kann man auch etwas zerstoßene Gewürze zusetzen; es schadet auch nichts, wenn diese Säfte auf Bouteillen gefüllt werden, oben auf die Bouteille etwas frisches Mandelöl gethan wird; sie conserviren sich desto besser.

Gelb.

Dieses kann auf vielerlei Art verfertiget werden. Das erste Gelbe verfertiget man aus Safrantinktur, welches auf folgende Art geschieht:

Man nimmt 1 Loth guten ganzen Safran, thut ihn in eine gläserne Phiole, und gießt darauf 1/2 Maaß guten Spiritum Vini, setzet das Glas, worin dieses Gemisch befindlich ist, in eine Sandkapelle, giebt 24 Stunden Digerirfeuer, und läßt die Tinktur extrahiren, gießt sie durch Löschpapier, und hebt sie zum Gebrauch auf.

Ferner verfertiget man ein Gelb aus dem wilden Safran (Flores Carthami.)

Man nimmt davon so viel, als man will, mischt dazu nach Proportion Crem. tartari, thut sie in ein ganz neues Töpfchen und gießt Flußwasser darauf, und läßt es zwei Finger tief einkochen. Wenn es kalt geworden ist, so gießt man es durch eine Leinewand, und filtrirt diese Tinktur durch Löschpapier, gießt ein wenig Spiritum dazu, füllt es auf Bouteillen und setzt es in den Keller; es conservirt sich Jahr und Tag.

Aus gebranntem Zucker, welcher ganz zur Schwärze gebrannt worden ist, kann man, wenn etwas Wasser nach der Brennung zuge-

gossen wird, gleichfalls eine Tinktur verfertigen, womit gelb gefärbt werden kann.

Blau.

Es kann aus Blumen, als z. E. aus denen Märzviolen, aus Agleyblumen, nebst einem geringen Zusatz von Citronensaft und Zugießung kochenden Wassers, in einem zinnernen Gefäß extrahirt werden. Allein alle diese Säfte halten sich nicht, und sind von keiner Dauer, und wenn man auch ihrer Konservation wegen etwas Spiritum zusetzen wollte. Sie gehen gemeiniglich in eine Gährung über und werden roth. Allein die schöne blaue Tinktur, die sich länger als Jahr und Tage conservirt, wird aus feinem Indig verfertigt, womit man folgendermaßen procedirt:

Man nimmt z. B. 2 Loth sehr guten Indig von Quadimala, reibt denselben in einem gläsernen Mörser so fein, wie möglich, so, daß er einem feinen Staube ähnlich ist. Alsdann gießt man nach und nach, und zwar unter kontinuirlichem Agitiren und Reiben, 8 Loth Oleum Vitrioli dazu; es wird sich erhizzen, und wie ein dünner Teig aufschwellen; in dieser Verfassung läßt man es ungefähr 12 Stunden stehen. Wenn alles erkaltet ist, so gießt man gleichfalls nach und nach 1 Maaß

kaltes Wasser zu, rührt es sehr gut unter einander; es erhitzet sich abermals sehr stark. Wenn es nun erkaltet ist, so filtrirt man es durch Löschpapier; alsdann gießt man in Wasser aufgelößte Pottasche dazu, und damit kontinuirt man so lange, bis der höchste Grad der Säure gedämpft worden ist. Diese blaue mit Potasche gesättigte Tinktur wird wiederum filtrirt, und nach dem Filtriren mit weissem Puder vermischt, so, daß es ein dicker Teig wird. Man trocknet diesen Teig bei einer ganz gelinden Wärme; wenn er recht trocken geworden ist, so macht man ein Filtrum von Löschpapier, thut von der getrockneten Farbe eine Parthie hinein, gießt kaltes Wasser darauf, und filtrirt den in dem Puder befindlichen Indig heraus. Die Farbe ist allerliebst blau, und der Gesundheit im allergeringsten nicht nachtheilig.

Man füllet diese Tinktur auf Bouteillen, und um der Konservation wegen, gießt man etwas Spiritum Vini zu. Je dunkler nun die Farbe ist, desto besser ist sie. Man kann licht- und dunkelblau damit färben, und die Couleur ist von Dauer.

Aus diesem Blau kann auch

Grün

verfertiget werden. Nämlich: man mischt von dem vorher gedachten Gelb und dem Blau

aus dem Indig, beides zusammen, wo man, nachdem man Gelb und Blau in seiner Proportion nimmt, dunkel- und hellgrün, wie man die Farbe haben will, verfertigen kann. Als z. B. zu grünen Pomeranzenliqueurs, ganz schwarzgrün; zu Krausemünzenliqueurs, dunkelgrasgrün; zum Roßmarinliqueur, hell- und ganz lichtgrün, u. s. w.

Das wären nun die Couleuren, womit die Liqueurs gefärbt werden können, da die Farben im geringsten der Gesundheit des Menschen schädlich sind, und denen Liqueurs auch auf keinen Fall den Geschmack verderben.

Diese Farben werden, wenn Liqueurs damit gefärbt werden sollen, sogleich, wenn der Liqueur mit Zucker versetzt wird, dazu gethan, und filtrirt.

Noch ganz zum Schlusse der Lehre vom Destilliren will ich der Auflösung des Zuckers ganz kurz gedenken. Man nimmt die gehörige Quantität Zucker, welche man nöthig hat, gießt das Wasser dazu, kocht damit den Zucker auf, und schäumet ihn so lange ab, als sich Schaum zeigt; denn je besser er abgeschäumt wird, je heller wird die Auflösung, und der Liqueur, womit man ihn vermischt, läßt sich leichter durchfiltriren, weil er von seinen schleimigten Theilen durch das Abschäumen gereiniget worden ist. Bei der Verfertigung derer Li-

queurs wird sowohl die Quantität des Zuckers, als auch des Wassers, womit er aufgelößt werden soll, bestimmt. Nur ist niemals zu vergessen, daß jedesmal der in Wasser aufgekochte und gut abgeschäumte Zucker sehr kalt unter den Liqueur gemischt werden muß, damit die feinen Theile des Liqueurs nicht durch die Wärme entwickelt werden und verfliegen.

Aus dem vorher gelernten Spiritus werden nun alle hier kommende Liqueurs verfertiget, wo ich noch hier und da bei der Bereitung derselben und der Manipulation Regeln, die zur Verfertigung derselben gehören, anbringen werde, damit ich meinen Unterricht desto gründlicher mache. Als z. E. veritable französische Liqueurs.

Liqueur de Citrons rouge.

Man nimmt dazu von dem guten Spiritu Vini rectificatissimo, wo dessen Bereitung ganz vornen beim Anfang gelehrt worden ist; dieser nämliche Spiritus ist es auch, welcher zu allen unsern Liqueurs genommen werden soll, die in diesem Buche vorkommen und enthalten sind. Ich werde auch bei diesem ersten Liqueur aller Regeln, die man bei der Bereitung derselben beobachten muß, gedenken, dabei aber auch sagen, daß diese Regeln alle

Liqueurs angehen, deßwegen ich bei der Verfertigung derer übrigen komponirten Brandeweine ganz kurz seyn werde, und nur ihrer Bestandtheile gedenken, und bei dem französischen Original strictissime stehen bleiben, aus der Ursache: weil ich hier alles weitläufig gesagt habe, was bei denen andern gleichfalls beobachtet werden muß. Mithin will ich nunmehr zur Verfertigung dieses Liqueurs, welcher rother Zitronenliqueur genennet wird, schreiten.

Man thut in eine verzinnte Blase 4 Maas dieses Spiritus rectificatissimi, und 1 Maas Wasser, imgleichen 1 Pfund frisch abgeschälte, klein abgeschnittene Zitronenschaalen, und eine Hand voll Kochsalz, klebet die Blase mit einem Streifen Papier, welcher mit frischgekochtem Kleister, aus Mehl und Wasser bereitet, bestrichen ist, gut zu; ferner das Rohr, welches aus der Blase in das Rohr des Kühlfasses gehet, und die Vorlage, worein der Spiritus läuft, damit so wenig, wie möglich, sowohl die flüchtigen Theile des Zitronenöls, als vom Spiritu, davon fliegen können.

Man macht anfänglich ganz gelindes Feuer darunter, welches dann nach und nach verstärket wird, bis die Blase zu tropfen anfängt; fängt nun der Spiritus aus dem Rohr an zu tröpfeln, so giebt man genau Acht, daß er nicht

stärker, als ein Strohhalm breit, aus dem Rohre läuft; denn gehet er stärker, so gehet er warm, und das Feuer muß sogleich heraus genommen, und der Kopf der Blase mit einem in kaltem Wasser eingetauchten Lappen bedeckt werden. Ist das starke Laufen des Spiritus wieder in Ordnung gebracht worden, so muß es in dem Grade sorgfältig erhalten werden. Der Spiritus muß ohne Phlegma herüber gegangen seyn. Um nun zu wissen, ob derselbe noch rein und ohne Phlegma ist, so probirt man ihn, indem man etwas weniges davon in einen blechernen Löffel laufen läßt und anzündet; brennet er ganz aus, und läßt kein Phlegma zurück, so ist er rein; läßt er aber wässerichte Theile zurück, so ist er phlegmatisch, und muß sogleich weggenommen und aparte aufbehalten werden.

Unter dieser Zeit nun, als der Spiritus herüber getrieben wird, nimmt man 2 Pfund weissen Zucker, und gießt 4 Maas Wasser darauf, thut ihn in einen gut verzinnten Kessel und siedet ihn auf; unter währendem Aufkochen schäumet man denselben mit zu Schnee geschlagenem Eyerweiß ganz rein ab, damit er hell und klar wird; der Eyerschnee wird nicht auf einmal, sondern nur nach und nach dazu gethan, welches oben auf bleibet, und allen Unrath, der bei dem Zucker befindlich ist, wegnimmt. Die-

sen Zucker nun muß man noch warm durch ein flanellenes Tuch gießen, und kalt werden lassen.

Diesem Liqueur, wenn er nicht stark genug nach Zitronen schmecken sollte, setzt man etliche Tropfen Zitronenöl zu, und färbt denselben mit der Coccionellentinktur, nachdem man ihn schwach- oder dunkelroth haben will, ehe der Zucker zugesetzt wird.

Wenn alles dieses geschehen und der Zucker kalt geworden ist, so thut man Spiritum und Zucker zusammen, mischt es gut unter einander, und läßt ihn 12 Stunden stehen, alsdann filtrirt man ihn durch einen Filtrirfilz.

Liqueur Citron jaune.

Dieser wird auf die nämliche Art verfertiget, nur daß er mit der Safrantinktur gelb gefärbt wird.

Liqueur Citron blanc.

Ist der nämliche, nur daß er weiß bleibt, und keine Couleur erhält.

Liqueur d'Oeillet blanc.

Man nimmt 4 Maas von dem vorher beschriebenen Spiritu rectificatissimo Vini, nebst 1 Maas Wasser, thut denselben in die Blase; darauf werden 16 Loth kleingestoßene Gewürz-

nelken und eine Hand voll Salz gerechnet. Uebrigens wird damit procedirt, wie vorher gemeldet worden ist, nämlich: daß der Spiritus, ohne das geringste Phlegma, davon abgezogen werden muß.

Dieser Liqueur wird gleichfalls mit 2 Pfund weissem Zucker, welcher in 4 Maas Wasser durch das Kochen aufgelößt wird, versüßt, alsdann filtrirt.

Liqueur d'Oeillet rouge.

Man nimmt eine Phiole von Glas, in dieselbe werden 8 Loth gröblich gestoßene Würznelken und 8 Loth gestoßene Nelken=Cassia gethan, worauf 4 Maas Spiritus Vini gegossen wird; der Kolben wird zur Digestion etliche Tage in die Sandkapelle gesetzt, und bei anhaltend gelindem Feuer in Digestion erhalten.

Diese Nelkenessenz wird durch eine Leinewand gegossen, damit sie klar durchläuft, und das grobe Pulver zurück bleibt.

Mit 2 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgekocht und gut abgeschäumt worden ist, wird er versüßt, und mit der rothen Heidelbeertinktur gefärbt und filtrirt.

Liqueur d'Orange rouge.

Es werden etliche Pfund reine Pomeranzenschaalen in Wasser eingeweicht; wann sie weich

sind, so wird das weisse Mark ausgeschnitten, und von den gelben Oberschaalen geschieden. Diese gelbe zart abgeschälte Schaalen werden wieder zetrocknet und grob gestoßen; sie vertreten die Stelle derer Corticum Aurantiorum, de Curassao.

Von denen gröblich gestoßenen Pomeranzenschaalen werden 2 Pfund genommen, in eine Phiole gethan, 4 Maas Spiritus Vini darauf gegossen, und 24 Stunden in einer Sandkapelle digerirt. Er wird durch ein flanellenes Collatorium oder Lappen colirt, mit Coccionelletinktur dunkelroth gefärbt, 4 Pfund Zucker in 4 Maas Wasser aufgelößt, und mit der obigen Pomeranzenessenz vermischt und filtrirt.

Liqueur d'Orange jaune.

Dieser wird akkurat so, wie der vorher beschriebene, verfertiget, nur daß derselbe nicht roth gefärbt wird, sondern seine hochgelbe Farbe behält.

Liqueur d'Orange vert.

Es ist der nämliche vorhergegangene Liqueur, nur daß er dunkelgrün gefärbt wird, und zwar mit der blauen Tinktur aus dem Indig, und der gelben Farbe aus dem wilden Safran, oder Floribus Carthami, so viel von jedem, als die Couleur erfordert.

Liqueur d'Orange blanc.

Dieser Liqueur wird durch das Abziehen über die Blase verfertiget; es werden ebenfalls 2 Pfund abgeschälte und klein gestoßene Pomeranzenschaalen und 1/4 Pfund kleine unreife italianische Pomeranzen genommen, die gleichfalls vorher zerstoßen worden sind, in die Blase mit einer Hand voll Salz gethan; imgleichen 3 Loth gestoßene Gewürznelken, darauf gießt man 4 Maas Spiritum Vini, und 1 Maas Wasser, verfährt übrigens wie bewußt, und ziehet den Spiritum davon ab. Vier Pfund weisser Zucker werden in 4 Maas Wasser aufgelößt, mit dem Spiritu vermischt und sehr gut filtrirt, damit er recht klar und hell wird.

Liqueur de fleurs d'Orange.

Es werden in 4 Maas zwei- auch dreimal abgezogenem Orangenblüthenwasser 2 Pfund weisser Zucker aufgelößt, wenn derselbe erkaltet ist, ihm 4 Maas Spiritus Vini zugesetzt, gut unter einander gemischt und filtrirt.

Liqueur de fleurs de Roses.

Auf die nämliche Art wird dieser Liqueur verfertiget, nur daß anstatt des Pomeranzenwassers, konzentrirtes Rosenwasser genommen

wird, welches aus eingesalzenen Rosen verfertigt werden muß. Es bleibt bei der Quantität Spiritus, Wasser und Zucker, nur daß derselbe blaßroth mit Coccionelletinktur gefärbt wird.

Liqueur de Canelle.

Es werden dazu 1 Pfund Zimmetblüthen genommen, diese werden gestoßen, mit einer Hand voll Salz vermischt, in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Wasser darauf gegossen, die Blase gut verklebt, und bis weisse Tropfen erscheinen, abgezogen; dieser Liqueur muß 24 Stunden vorher gelind digerirt werden. Man versüßt ihn mit 4 Pf. Zucker, welcher in 4 Maas Zimmetwasser aufgelößt worden; wenn er gut gemischt worden ist, wird er filtrirt.

Liqueur d'Anis.

Man nimmt dazu 1 Pfund Seminis Baldrianae (Sternanis) und 4 Loth ordinairen Anis, stößt beides sehr klein, thut es in die Blase, gießt 1 Maas Wasser und 4 Maas Spiritum Vini darauf, ziehet ihn ab, versüßt denselben mit 2 Pfund weissem Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, alsdann wird er durch Löschpapier filtrirt.

Liqueur de Cumin,

oder Karbe, auch Kümmel.

Dazu wird 1 Pfund schöner, guter, frischer Kümmel oder Karbe genommen, sehr gut zerquetscht, und nebst 8 Loth Coriander und 2 Loth Fenchelsaamen, auch 1 Loth Cardamomen zerstoßen dazu gemischt, und in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus und 1 Maas Wasser dazu gegossen, und über den Helm gezogen. Er wird, wie die andern Liqueurs, mit 4 Pf. Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt und filtrirt.

Liqueur de Genevre.

Man nimmt 1 Pfund sehr schöne und frische Wachholderbeeren, zerstößt dieselben ganz klein, und mischt noch 3 Loth Zimmetblüthe, 2 Loth Würznelken und 6 Loth Coriandersaamen dazu, thut es, nebst einer Hand voll Salz, in die Blase, und gießt 4 Maas Spiritum und 1 Maas Wasser darauf, ziehet den Spiritum davon ab, versüßt ihn mit 4 Pfund weissen Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, und alsdann wird er gut und hell filtrirt.

Liqueur stomachal.

Nimm:

2 Loth Kalmuswurzel.
1 Loth Galgant.
1 Loth Veilchenwurzel.
4 Loth Krausemünze.
2 Loth Wermuth.
4 Loth Wachholderbeeren.
2 Loth Fenchelsaamen.
8 Loth grüne Pomeranzen.
2 Loth Muskatennüsse.
4 Loth Würznelken.
4 Loth Zimmetblüthe.
1 Hand voll Kochsalz.

Dieses alles wird zerschnitten und zerstoßen, in eine Blase gethan, und 2 Maas Wasser nebst 6 Maas Spiritus Vini darauf gegossen und abgezogen. Der Spiritus wird mit 4 Pf. Zucker, welcher in 2 Maas Rosen-, 1 Maas Orangen- und 3 Maas ordinairem Flußwasser aufgelößt worden ist, vermischt und filtrirt.

Liqueur d'Or.

Dazu werden

4 Pfund eingesalzene Rosen,
4 Pfund dergl. Orangenblüthe,
8 Loth Zimmetblüthe,
3 Loth Würznelken,

1 Loth Cardamome,
6 Loth Coriander, und
1 Hand voll Salz genommen, alles zerstoßen, in eine Blase gethan, und übrigens akkurat damit procedirt, als wie bei den vorhergegangenen gelehret worden, nur daß die 4 Pfund Zucker mit 2 Maas Rosen-, 2 Maas Zimmet-, 1 Maas Nelken- und 1 Maas Orangenblüthenwasser aufgelöset werden muß, und unter die 6 Maas abgezogenen Spiritum gemischt und gut filtrirt wird. Wenn der Liqueur recht hell und klar ist, so werden feine Goldplättchen hineingeschlagen, wovon er seinen Namen hat.

Liqueur Carminativ.

Nimm 8 Loth Pomeranzenschaalen,
4 Loth kleine grüne Pomeranzen,
4 Loth römische Kamillen,
3 Loth Dillsaamen,
4 Loth Fenchelsaamen,
1 Loth Cardamomen,
2 Loth Nelken,
4 Loth Zimmetblüthe,
1 Hand voll Salz. Dieses alles wird klein geschnitten und gestoßen, in die Blase gethan, 1 Maas Wasser nebst 4 Maas Spirit. rectificatissim. darauf gegossen und ab-

gezogen, mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, und filtrirt.

Liqueur de Menthe crepue.

Es werden 2 Pfund gute und halbgetrocknete Kräusemünze mit rothen Stielen genommen, dieselbe wird zerhackt und zerstoßen, nebst 4 Loth Semen Amomi, und einer Hand voll Salz, alles gleichfalls zerstoßen, in die Blase gethan, und 1 Maas Wasser und 1 Maas Spiritus darauf gegossen, und abstrahirt; mit 4 Pfund Zucker, welcher mit 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, vermischt, und mit unserm Grün gefärbt, alsdann filtrirt.

Liqueur d'Absinth amère.

Man nimmt eine Phiole, in dieselbe thut man 1 Pfund klein geschnittenen grünen jungen Wermuth, nur die obersten Spitzen davon, 1/4 Pfund derer kleinsten unreifen Pomeranzen,

4 Loth Kalmus,
3 Loth Würznelken,
3 Loth Zimmetblüthe,
1 Loth Muskatennüsse.

Alles dieses wird zerschnitten und zerstoßen, und 4 Maas Spiritus rectificatissimus Vini darauf gegossen, dieselbe in eine Sandkapelle

gesetzt, und in Digestion 24 Stunden stehen lassen. Diese Essenz wird durch ein flanellenes Collatorium colirt, alsdann 6 Pfund brauner Zucker in 4 Maas Wasser aufgelößt, wie bewußt, sehr gut vermischt, dunkelgrün gefärbt, und filtrirt.

Ratafia de Cerises, fleures d'Oranges.

Dieser ist ein wahrer stärkender und erquickender Liqueur, wenn er auf nachstehende Art verfertiget wird.

Man nimmt z. E. 50 Pfund schöne, reife, frische, saure Kirschen ohne Stiele, zerstößt selbige in einem eisernen Mörser, so, daß kein Kern ganz bleibt; man thut die Masse in große Töpfe, und gießt auf die Quantität 2 Maas Wein und 5 Maas bitteres Mandelwasser. Um nun die Kirschenfarbe recht dunkelroth zu machen, so thut man noch 10 Pfund gutzerquetschte Heidelbeeren dazu, rührt die Masse gut unter einander, und vermischt dieselbe mit 5 Pf. klein geschnittenen Orangenblüthen, imgleichen mit 16 Loth Zimmetblüthen und 8 Loth Würznelken. Die Krüge werden mit nasser Blase verbunden, und in dieser Verfassung läßt man alles ungefähr 14 Tage stehen. Hier ist noch zu gedenken, daß die Krüge nur die Hälfte

mit dieser Masse angefüllt werden müssen; alsdann nimmt man einen Krug davon, und gießt den Saft durch ein flanellenes Collatorium, und preßt denjenigen, der noch in denen Kirschen und Heidelbeeren zurück geblieben ist, gut aus, und hebt ihn in einer großen Bouteille aparte auf; unter dieser Zeit nun gießt man die Krüge mit Spiritu rectificatissimo ganz voll, verbindet sie wieder, und läßt alles wiederum 14 Tage lang ruhig stehen. Wenn dieses geschehen ist, so nimmt man alles aus denen Krügen heraus, läßt es durch eine Leinewand laufen, und preßt das im Collatorio Zurückgebliebene durch eine Presse.

Ist dieses geschehen, so wird er gemessen, damit man sich wegen des Zusatzes darnach richten kann; denn auf jedes Maas dieses Liqueurs wird 1/2 Pfund Zucker gerechnet.

Dieser Zucker nun wird mit dem ersten ausgepreßten Safte von denen Kirschen, welcher aufbewahret wurde, nebst dem Zusatz von etlichen Loth Zimmetblüthen und Würznelken, imgleichen etliche Maas Orangenblüthenwasser aufgekocht. Wenn nun der Zucker durch ein flanellenes Collatorium gegossen und kalt geworden ist, so wird er mit dem mit Spiritu vermischten Safte vermischt, und filtrirt.

Ratafia des Framboises.

Man nimmt 50 Pfund gute reife Himbeeren, zerquetscht dieselben in großen töpfernen Schüsseln, und gießt zu dieser ganzen Quantität 2 Maas geringen Wein, melirt alles sehr gut unter einander, thut es in große Krüge, und läßt es etliche Tage ruhig darin stehen. Alsdann wird der Saft darein ausgepreßt, aparte aufbehalten und gemessen, damit man sich mit dem Zusatz des Zuckers darnach richten kann. Von diesem Zusatz werden etliche Maas genommen, und, zur Versüßung des Liqueurs, mit Zucker aufgekocht. Unter dieser Zeit nun nimmt man Spiritum Vini so viel man will, löst in jedem Maas desselben 1/2 Quentchen Olei de Cedro auf, und versetzt ihn mit dem oben gelehrten Himbeerensaft.

Man kann, um den Liqueur sehr delikat zu machen, Spiritum und Saft, zu gleichen Theilen, nehmen, und anstatt zu filtriren, sich von selber clarificiren lassen.

Liqueur de Vanille.

Man nimmt einen gläsernen Kolben oder große Bouteille, in denselben thut man 2 Loth ganz fein geschnittene gute Vanille, und gießt 4 Maas Spiritum Vini darauf, worin 20 Tro-

pfen Nelken-, 15 Tropfen Zimmet- und ein Quentchen Oleum de Cedro aufgelößt wird; man lutirt den Kolben mit einer nassen Kälberblase zu, und setzt ihn zweimal 24 Stunden in eine warme Sandkapelle zur Digestion.

Wenn der Kolbe erkaltet ist, gießt man den Spiritum davon ab, und versüßt ihn mit 2 Pf. Zucker, welcher gehörigermaßen mit 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, und hernach filtrirt; man kann auch zur Auflösung des Zuckers anstatt schlechten Wassers, Rosenwasser nehmen.

Liqueur d'Angelique.

Man nimmt 1 Pfund frische Angelikawurzel, schneidet dieselbe ganz klein, und thut sie, nebst 4 Loth Würznelken, 4 Loth Zimmetblüthen und 16 Loth frisch abgeschälten Zitronenschaalen, in eine gut verzinnte Blase, nebst einer Hand voll Salz, und gießt 4 Maas Spiritum Vini und 1 Maas Wasser darauf; man ziehet den Spiritum davon ab, und versüßt ihn, wie bekannt, mit 2 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist. Er wird filtrirt.

Liqueur parfait d'Amour.

Es werden in eine Blase 2 Pfund eingesalzene Rosen, und 2 Pfund dergleichen Orangen-

blüthen, nebst 1 Pfund frisch abgeschälten Zitronenschaalen dazu gethan, nebst einer Hand voll Salz; auf dieselben werden 4 Maas Spiritus Vini nebst 1 Maas Wasser gegossen, und über den Helm der Blase gezogen. In diesem Spiritu werden aufgelößt:

Nelkenöl 40 Tropfen,
Zimmetöl 30 — — und
Moschus 1 Gran.

Dieser Liqueur wird mit Coccionelletinktur dunkelroth gefärbt; alsdann mit 2 Pfund Zucker, welcher mit 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, und filtrirt. Wenn alles sehr gut und klar filtrirt worden ist, so werden Goldblättchen hineingeschlagen.

Christophlet.

Dazu wird aus einer großen Phiole 3 Maas Spiritus Vini rectificatissimus genommen, in eine gläserne Phiole gethan, wozu man

4 Loth Zimmetblüthe,
2 Loth Würznelken,
1 Loth klein geschnittene Vanille,
1/2 Loth Cardamome,
1/2 Loth Muskatennüsse,
12 Loth frisch abgeschälte und klein geschnittene Pomeranzenschaalen,
12 Loth dergl. Zitronenschaalen, u.
2 Gran Moschus nimmt.

Dieser Kolben wird oben mit nasser Blase sehr gut zulutirt, und 48 Stunden zur Digestion hingesetzt. Unter dieser Zeit löst man 2 Pfund Zucker in einem Maas Rosenwasser auf, und gießt anstatt Wasser, so viel Pontac dazu, als zur Schwächung des Spiritus, der Trinkbarkeit wegen, nöthig ist. Der Liqueur wird hernachmals filtrirt.

Liqueur de Noix.

Es wird ein kleines Fäßchen, worein 10 bis 15 Maas Spiritus Vini gethan wird, genommen, und mit 3 Theilen Spiritus Vini angefüllet, und 2 Schock unreife welsche Nüsse klein geschnitten und dazu gethan, imgleichen 4 Loth Würznelken, 4 Loth Zimmetblüthe, und 16 Loth fein geschnittene frische Zitronenschaalen; das Fäßchen wird wieder vest zugemacht und 4 Wochen liegen gelassen.

Man gießt hernach den Spiritum durch ein leinwandenes Collatorium davon ab; alsdann wird derselbe mit Zucker, der, wie bewußt, mit Wasser aufgelößt worden ist, versüßt. Man kann auf 1 Maas Spiritum 1/4 Pfund braunen Kochzucker nehmen. Wenn der Liqueur fertig ist, wird er, wie die andern, filtrirt.

Liqueur de Muguets, oder Mayenblümchen.

Man nimmt, wenn die Mayenblümchen gut aufgeblähet sind, eine Parthie davon, und träubelt sie ab, füllet damit eine große Bouteille an, und gießt Spiritum rectificatiss. Vini darauf; man läßt die Blumen in diesem Spiritu maceriren, füllet aufs neue frische Blumen dazu, und kontinuirt damit so lange, bis die ganze Bouteille angefüllt ist. In dieser Verfassung läßt man die gut zugebundene Bouteille etliche Wochen stehen. Alsdann thut man alles in eine sehr saubergemachte Blase, gießt noch etwas Spiritum dazu, imgleichen etliche Loth Zimmet und Nelken, eine Hand voll Salz und 1 Maas Wasser, und ziehet den Spiritum davon ab. Man versüßt denselben, wie bewußt, mit Zukker, und filtrirt ihn durch Löschpapier.

Dieser Liqueur darf nicht sogleich frisch weggetrunken werden; denn je älter derselbe wird, desto delikater wird er.

Liqueur d'Argent.

Dieses ist die nämliche Composition von dem Liqueur d'Or, nur daß anstatt des Goldes, Silber eingeschlagen wird. Er ist mit dem Goldwasser in allem egal, sogar auch in der Bearbeitung.

Liqueur favorite Florence.

Dieser Liqueur ist sehr gut, und je älter er wird, desto besser wird derselbe, und besteht aus 1 Pfund frischen klein geschnittenen Zitronenschaalen, und 4 Loth Muskatennüssen.

Man gießt zu diesen Ingredienzien 4 Maas Spiritum und 1 Maas Wasser, ziehet den Spiritum ab, versüßt ihn mit Zucker und färbt ihn mit Coccionelletinktur.

L'Eau Divine.

Man nimmt dazu 4 Maas Spiritum Vini rectificatissimum, in demselben löst man ein Quentchen Nelken=, 2 Quentchen Ol. de Cedro und 30 Tropfen Zimmetöl auf, und läßt es mit dem Spiritu 24 Stunden digeriren; alsdann werden 2 Pfund Zucker in Orangenblüthenwasser aufgelößt, und unter obigen Spiritum gegossen, und filtrirt. Dieser Liqueur wird ganz hellblau gefärbt, und Gold hinein geschlagen.

L'Eau Barbados.

Dieser Liqueur wird aus

1 ℔ frischen Zitronen,
1 ℔ dergl. Pomeranzen,
1 ℔ frische Apfelsinenschaalen,

welche klein geschnitten werden, verfertiget. Diese obigen Species werden mit 2 Loth Muskatennüsse, 4 Loth Zimmet und Nelken, die auch zerstoßen werden, gemischt, nebst einer Hand voll Salz; alles wird in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus nebst 1 Maas Wasser darauf gegossen, und bis zum Phlegma abstrahirt. Dieser Liqueur wird mit 2 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Rosenwasser aufgelößt worden ist, versüßt, und filtrirt. Er wird mit Safrantinktur ganz blaßgelb gefärbt.

Italiänische Liqueurs.

Es ist weiter kein großer Unterschied zwischen denen französischen und italiänischen Liqueurs, als daß diese weit mehr Zusatz von Zukker haben, als die französischen; die Bearbeitung ist einerlei, derowegen ich bei deren Beschreibung ganz kurz seyn werde. Z. E.

Marasquino.

Dieser Liqueur kann mit Recht das Haupt aller Liqueurs genennt werden, theils wegen seines sehr delikaten Geschmacks, theils wegen seiner Kostbarkeit in der Fabrication.

Man nimmt 4 Pfund gute Kirschenkerne, stößt dieselben ganz klein, thut sie in die Blase, und wirft 1 Pfund frische Apfelsinen- und

1 Pfund frische Zitronenschaalen dazu, welche vorher klein geschnitten worden sind, imgleichen zerstoßene Muskatennüsse 2 Loth; man mischt eine Hand voll Salz dazu, und gießt auf die Ingredienzien 4 Maas Spiritum Vini und 1 Maas Wasser.

Dieser Spiritus wird abgezogen, und alsdann werden in denselben getröpfelt:

1 Quentchen Ol. Bergamottæ,
1 Quentchen Nelkenöl,
30 Tropfen Zimmetöl, und
1 Loth Ambraessenz.

Dieser Liqueur wird mit 4 Pfund Zucker versüßt, welcher in 2 Maas Orangen- und auch so viel Rosenwasser aufgelößt und gut abgeschäumt wird. Wenn der Zucker erkaltet ist, so vermischt man ihn mit obigem abgezogenen Spiritus.

Liqueur d'Ananas.

Man nimmt 2 Stück Ananasfrüchte, schneidet dieselben ganz klein, thut sie in eine Blase, und tröpfelt dazu

15 Tropfen Zimmetöl,
15 Tropfen Nelkenöl,
2 Quentchen geschnittene Vanille;

auf alles dieses werden 4 Maas Spiritus Vini nebst 1 Maas Wasser gegossen; etliche Tage

lang wird der Liqueur digerirt und hernach über den Helm g. .gen. Es werden alsdann 4 Pfund Zucker in 4 Maas ordinairem Wasser aufgelößt, und wenn er erkaltet ist, mit dem Spiritu vermischt, und hernach filtrirt.

Liqueur de Cedra.

Es sollte nun wohl nach denen Rechten dieser Liqueur aus der Cedrafrucht gemacht werden; allein diese Frucht ist nicht nur rar und seltsam zu bekommen, sondern auch entsetzlich theuer. Mithin muß der Geschmack hier zu Lande durch andere Sachen nachgeahmt werden, wodurch ungefähr aus nachstehenden Sachen ein mit der Cedrafrucht ähnlicher Geschmack hergestellt werden kann.

Dieses geschiehet, wenn 4 Maas Spiritus Vini rectificatiss. genommen, und in denselben

2 Loth Oleum de Portugall,
1 Quentchen Oleum de Cedro,
10 Tropfen Oleum Bergamottæ, u.
20 Tropfen Zimmetöl gethan werden.

Wenn diese Oele gut im Spiritu aufgelößt worden sind, so versüßt man ihn mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden, hernach wird er filtrirt.

Liqueur de Choquolade.

Man nimmt 1 Pfund guten, frisch gebrannten und fein gemahlenen Cacao, tröpfelt darauf 1 Quentchen Bals. de Peru, bindet alles zusammen in einen leinwandenen Sack ein, dazu thut man noch in die Blase 4 Loth Würznelken, und 6 Loth Zimmetblüthe; beide Gewürze werden gröblich gestoßen, alsdann in die Blase gethan, und nebst 1 Maas Wasser, 4 Maas Spiritus rectificatissimus Vini darauf gegossen, und über den Helm gezogen.

Ferner wird vornen in die Vorlage 1/4 ℔ frisch gebrannter und fein gemahlener Cacao nebst 1 Quentchen fein geschnittene Vanille gethan, damit der übergezogene Spiritus darauf laufen kann; man läßt den Spiritum etliche Stunden darauf stehen, und digeriren. Man nimmt hernach den Liqueur und filtrirt ihn, damit der Cacao zurück bleibt. Dieser Liqueur wird ebenfalls mit 4 Pfund Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, und hernach filtrirt.

Liqueur de Caffé.

Dieser Liqueur wird eben so, wie der vorhergehende, verfertiget, nur daß anstatt Cacao frisch gebrannter und gemahlener Kaffe genommen wird. In die Blase werden 1 Pfund

Kaffe und in die Vorlage 1/4 Pfund desgleichen gethan, mit 4 Pfund Zucker in 4 Maas Wasser aufgelößt versüßt, und filtrirt.

Liqueur Archi episcopale de Rome.

Dazu nimmt man 1 Pfund klein gestoßene unreife Pomeranzen, und 1 Pfund ausgeschnittene und auch gröblich gestoßene Pomeranzenschaalen, 4 Loth Würznelken und 4 Loth Zimmetblüthe; alles thut man in eine Phiole, und gießt 4 Maas Spiritum rectificatissimum darauf, und läßt es etliche Tage digeriren. Man gießt diese digerirte Essenz durch ein Collatorium, und versüßt ihn mit 5 Pfund braunem Kochzucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist; wenn alles sehr gut unter einander gemischt ist, wird er filtrirt.

Liqueur Aromatique.

Nimm 3 Loth Zimmetblüthe,
2 Loth Würznelken,
1 Loth Cardamome,
2 Loth englisches Gewürz,
2 Loth weissen Zimmet,
8 Loth Coriander, und
2 ℔ eingesalzene Rosen;

alles wird zerschnitten und zerstoßen in eine Blase gethan, 4 Maas Spiritus rectificatissimus nebst 1 Maas Wasser darauf gegossen, und abgezogen; mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, wird er versüßt, und filtrirt.

Persico Italiano.

Dazu werden 4 Pfund Pfirsichkerne mit bitterem Mandelwasser vermischt, und zur Mandelmilch bereitet, so wie man eine Mandelmilch zu verfertigen pflegt, nur nicht durch eine Leinewand gedrückt. Diese Masse thut man in einen leinwandenen Sack, bindet ihn oben zu, thut denselben in eine Blase, und 4 Maas Spiritum darauf. Ungefähr 6 Stunden digerirt man es, alsdann wird er über den Helm gezogen; in dem Spiritu werden 60 Tropfen Oleum de Cedro und 10 Tropfen Zimmetöl aufgelößt, mit 4 Pfund Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, und filtrirt.

Italiänischer Spanischer Bitter.

Nimm 4 Loth Angelikawurzel,
1 Loth Kalmus,
2 Loth weissen Zimmet,
3 Loth Galgant,
1 Loth Enzian,

3 Loth Wachholderbeeren,
1 Loth Fenchelsaamen,
1 Loth Anis.

Dieses alles wird zerschnitten und zerstoßen, 4 Maas Spiritus darauf gegossen, nebst 1 Maas Wasser und einer Hand voll Salz; dieser Spiritus wird abgezogen und aparte aufbewahrt. Unter dieser Zeit wird er in einem Kolben, der in eine Sandkapelle gesetzt wird, zur Digestion eingesetzt.

1/4 ℔ kleine bittere Pomeranzen,
2 Loth klein geschnittener Wermuth,
2 Loth Würznelken, und
4 Loth Zimmetblüthe,

dieses alles wird zerstoßen, und, wie oben erinnert worden, in einen gläsernen Kolben gethan, 1 Maas Spiritus darauf gethan, 48 Stunden digerirt, durch ein Collatorium gegossen, und unter den abstrahirten Spiritum gethan; alsdann werden 5 Pfund brauner Kochzucker genommen, in 5 Maas Wasser aufgelößt, und vermischt. Der Liqueur wird filtrirt.

Liqueur de Coins d'Italie.

Es werden die schönsten und reifsten Quitten, welche recht gelb sind, genommen, ungefähr ein Schock, dieselben werden auf einem Reibeisen gerieben, in eine große töpferne Schüs-

fel gethan, und ungefahr 4 Tage lang in Keller gesetzt, damit sich der Saft von denen groben Theilen separirt. Wann dieses geschehen ist, so wird der Saft durch einen leinenen Sack gepreßt; man läßt ihn abermals clarificiren, alsdann filtrirt man ihn. Von diesem Safte nun wird 1 Maas auf 1 Pfund Zucker gegossen, und zu einer dünnen Syropkonsistenz gekocht, und mit einem Maas guten Spiritus Vini, worein 10 Tropfen Zimmet-, 10 Tropfen Nelkenöl und 20 Tropfen gutes Oleum de Cedro getröpfelt und aufgelößt worden ist, vermischt; alsdann wird er filtrirt und mit wilder Safrantinktur gelb gefärbt.

Liqueur de Bergamotte.

Es werden in 4 Maas Spiritu 2 Loth des besten Bergamottenöls aufgelößt. Mit 4 ℔ Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, wird er versüßt, filtrirt, und gelb gefärbt.

Cardinal de Rome.

In 4 Maas Spiritu rectificatissimo werden nachstehende Oele aufgelößt:

1 Loth Oleum de Cedro.
1 Quentchen Nelkenöl.
1 Quentchen Muskatenöl.

20 Tropfen Zimmetöl.
1 Loth Ambraessenz.

Dieses alles wird gut vermischt, mit 4 ℔ Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, violett gefärbt, und filtrirt.

Oscubat.

Es wird in einen Kolben zur Digestion hinein gethan

1 Loth ganzer Safran.
2 Loth Nelken.
4 Loth Zimmetblüthe.
4 Loth kleine Pomeranzen.

Dieses alles wird zerstoßen, 4 Maas Spiritus darauf gegossen, und digerirt; mit 4 ℔ braunem Kochzucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, und filtrirt.

Compositiones.

Zu denen Danziger doppelten Brandeweinen oder Liqueurs, nach Originalrezepten, als zum Exempel:

Danziger Magenwasser,

dazu nimmt man

8 Loth Krausemünze.
3 Loth Kalmuswurzel.
3 Loth kleinen Galgant.

4 Loth weissen Zimmet.
4 Loth Wachholderbeeren.
2 Loth Angelikawurzel.
2 Loth Muskatennüsse.
4 Loth Zimmetblüthe.
2 Loth Würznelken.

Dieses alles wird zerschnitten und zerstossen, und, nebst einer Hand voll Salz, in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Wasser darauf gegossen.

Der Spiritus wird von denen gewürzhaften Dingen abgezogen, mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt ist, vermischt, und filtrirt.

Danziger Goldwasser.

Dazu nimmt man

2 ℔ eingesalzene Rosen.
1 ℔ dergl. Orangenblüthe.
16 Loth kleine Pomeranzen.
4 Loth weisser Zimmet.
8 Loth Zimmetblüthe.
4 Loth Würznelken.
2 Loth kleine Cardamome.

Es werden 4 Maas Spiritus und 1 Maas Wasser darauf gegossen, über die Blase gezogen, mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt wird, vermischt, filtrirt, und Goldplättchen eingeschlagen.

Danziger Carminativ.

Nimm 1/2 ℔ Pomeranzenschaalen,
1/2 ℔ Zitronenschaalen,
4 Loth Angelika,
4 Loth Fenchel,
8 Loth Coriander,
16 Loth Karbe oder Kümmel,
2 Loth Anis,
1 Hand voll Salz; ferner 4 Maas guten Spiritus und 1 Maas Wasser, über die Blase gezogen, mit 2 Pfund weissem Zucker vermischt, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt wird; wenn alles geschehen ist, wird er filtrirt.

Danziger Brustwasser.

Nimm 8 Loth Huflattig,
4 Loth Isop,
4 Loth Ehrenpreis,
16 Loth Feigen,
8 Loth Engelsüß,
8 Loth Fenchel,
4 Loth Anis,
12 Loth Coriander,
1 Hand voll Salz; ferner 4 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Wasser, abgezogen, mit 3 Pfund Zucker in 4 Maas Wasser aufgelößt versüßt, mit dem abgezogenen Spiritu vermischt, und filtrirt.

Danziger Kümmel oder Karbe.

Dazu nimm

1 ℔ Kümmel,
8 Loth Coriander,
4 Loth Fenchel
3 Loth Zimmetblüthe,
1 Hand voll Salz; dieses wird gestoßen, in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Wasser darauf gegossen, abgegogen, mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden, versüßt, gemischt und filtrirt.

Danziger doppelter Anis.

Es wird 1 Pfund Sternanis und 1/4 Pf. ordinairer Anis gut zerstoßen, und, nebst einer Hand voll Salz, in die Blase gethan, 4 Maas guter Spiritus nebst 1 Maas Wasser darauf gegossen, und über den Helm abgezogen. Wenn dieses geschehen ist, wird er, wie öfters vorher gemeldet worden, mit 2 Pfund weissem Zucker versüßt, der in 4 Maas Wasser aufgelößt ist, und alsdann filtrirt.

Danziger Kalmus.

Nimm 1 Pfund gute frisch getrocknete Kalmuswurzel, 8 Loth Galgant, 1 Loth Würz-

nelken, 4 Loth Zimmetblüthe, und eine Hand voll Salz. Dieses alles wird zerschnitten und zerstoßen, in eine Blase gethan, 4 Maas Spiritus nebst 1 Maas Wasser darauf gegossen, über die Blase gezogen, und mit 3 Pfund Zukker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt wurde, versüßt, mit dem abgezogenen Spiritus vermischt, und hernach filtrirt.

Danziger Krausemünze.

Man nimmt 2 Pfund schier halbgetrocknete Krausemünze mit rothen Stielen, sehr klein geschnitten, 4 Loth Nelken und 6 Loth Zimmetblüthe, alles wird zerstoßen und mit einer Hand voll Salz vermischt. Der Spiritus wird über den Helm gezogen, mit 3 Pfund Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt wurde, versüßt, grasgrün gefärbt, und filtrirt.

Danziger Nelken.

Nimm 16 Loth Nelken, 8 Loth Nelken-Cassia und eine Hand voll Salz; alles wird zerstoßen, in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus nebst 1 Maas Wasser darauf gegossen, abgezogen, mit 3 Pfund Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt wurde, versüßt, und filtrirt.

Danziger Karbe, oder Kümmel.

Nimm 1 ℔ guter trockener Kümmel,
8 Loth Coriander,
2 Loth Fenchel;
alles wird zerstoßen, nebst einer Hand voll Salz in die Blase gethan, mit 4 Maas Wasser und 1 Maas Spiritus vermischt, abstrahirt, mit 3 Pfund Zucker in 4 Maas Wasser aufgelößt, vermischt, und filtrirt.

Doppelter Nußbrandewein.

Es werden 3 — 4 Schock unreife Nüsse sehr klein zerschnitten und in ein Gefäß gethan, Spiritus Vini darauf gegossen, etwas Zimmetblüthe, Würznelken und Cardamome zerstoßen, und auch dazu gemischt, und in dieser Verfassung ungefähr 14 Tage, auch 4 Wochen, liegen lassen; alsdann wird der Spiritus davon abgezogen oder abgezapft, ungefähr 4 Maas, worauf 3 Pfund Zucker, der mit 4 Maas Wasser, wie bewußt, aufgelößt wird, vermengt, und filtrirt; damit der Liqueur recht braun wird, so nimmt man braunen Kochzucker.

Danziger rothes Magenwasser.

Nimm 8 Loth Krausemünze,
8 Loth kleinen Galgant,

4 Loth Kalmus,
8 Loth kleine Pomeranzen,
1 Loth Muskatennüsse,
3 Loth Zimmetblüthe,
3 Loth Nelken, und
1 Hand voll Salz;

stoße und schneide alles sehr klein unter einander, thue es in die Blase, giese 4 Maas Spiritum nebst 1 Maas Wasser darauf, ziehe den Spiritum davon ab, versüße ihn mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, und färbe ihn mit Heidelbeertinktur dunkelroth, alsdann filtrire ihn.

Danziger Kirschenbrandewein.

Nimm 24 Pfund gute saure Kirschen ohne Stiele, stoße dieselben mit ihren Kernen ganz klein, damit kein Kern ganz bleibt; thue sie entweder in ein kleines Fäßchen, oder in große Krüge, und infundire sie mit 10 Maas gutem Spiritu rectificatissimo Vini, wirf noch, ehe du das Fäßchen zumachst, etliche Loth Gewürze, als z. E. Zimmet, Nelken, die zerstoßen worden, dazu, imgleichen 1 Pfund ganz klein gestoßene und zerschnittene Zitronenschaalen; spunde das Faß zu, und lasse es in dieser Verfassung 4 Wochen liegen. Alsdann zapfe den Spiritum davon ab in große Krüge, und auf die

zurückgebliebenen Kirschen gieße noch etliche Maas Spiritus, damit noch vollends aller rothe Saft heraus ziehe, dann rühre es dann und wann mit einem Stöckchen gut um, spunde es wieder zu, und lasse es 14 Tage lang so stehen; alsdann vermische den ersten und zweiten Spiritum mit einander. Wenn er recht dunkel- und dickroth seyn soll, so setzt man demselben etwas Heidelbeersaft zu, und mischt alles gut unter einander.

Unter dieser Zeit nun löst man z. E. 4 Pf. braunen Kochzucker mit 2 Maas bitterem Mandelwasser auf, und mischt es unter 6 Maas obigen Kirschenextrakt; man lasse es sich setzen, und filtrire ihn durch einen Filzhut.

Danziger Coriander.

Nimm 1 ℔ Coriandersaamen,
4 Loth Gewürznelken,
6 Loth Zimmetblüthe,
4 Loth englisches Gewürz,
1 Hand voll Salz.

Mische alles sehr gut unter einander, stoße es gröblich, thue alles in die Blase, gieße 4 Maas Spiritus Vini nebst 1 Maas Wasser darauf, abstrahire denselben wieder, versüße ihn mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, und filtrire ihn durch Löschpapier.

Danziger Canell.

Nimm 1 ℔ Zimmetblüthe,
16 Loth Zimmet-Cassia,
1 Hand voll Salz;

stoße alles sehr gut unter einander, thue es in eine Blase, nebst 4 Maas Spiritus und 2 Maas Wasser, digerire es 24 Stunden in der gut verlutirten Blase, alsdann ziehe den Spiritum davon ab, bis dicke weisse Tropfen kommen, welches das extrahirte Zimmetöl ist; versüße es mit 2 Pfund Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist. Vermische alles sehr gut, und filtrire ihn durch.

Danziger Persico.

Man verfertige recht starkes und concentrirtes bitteres Mandelwasser, und vermische es mit hochrectificirtem Spiritus Vini, in welchem man 1/2 Quentchen Oleum de Cedro und 15 Tropfen Oleum Cinnamomi aufgelöset hat; versüße ihn mit Zucker, welcher in ordinairem Bittermandelwasser aufgelößt worden ist, und filtrire ihn.

Die Quantität ist von jedem, wie in den vorhergehenden Liqueurs gelehret worden ist.

Danziger Zittwer.

Nimm 1 Pfund Zittwerwurzel, 4 Loth weissen Ingwer, 8 Loth Semamomi, und 1 Loth Mus-

katennüsse; alles wird gröblich zerstoßen, und, nebst einer Hand voll Salz, in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus und 1 Maas Wasser darauf gegossen, und abgezogen. Den abgezogenen Spiritus versüße mit 3 Pfund Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, vermische ihn sehr gut, und filtrire ihn.

Danziger Lebenswasser.

Dazu nimm und thue in die Blase:

2 ℔ eingesalzene Rosen,
1 ℔ dergl. Orangenblumen,
1/2 ℔ bittere Mandeln,
1/2 ℔ frisch abgeschälte Zitronenschaalen,
4 Loth gestoßenen Mastix;

stoße alles sehr klein, thue es in die Blase, gieße 4 Maas Spiritus Vini darauf, ziehe ihn über den Helm, versüße den Spiritus mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, alsdann filtrire ihn durch.

Danziger Abbewasser.

Nimm 1 ℔ Pomeranzenschaalen,
8 Loth Tillsaamen,

4 Loth Fenchel,
1 Loth Muskatennüsse,
8 Loth Veilchenwurzel,
2 Loth Angelikasaamen,
1 Hand voll Salz;

alles mische sehr gut unter einander, stoße es klein, thue es in die Blase, und gieße 4 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Wasser darauf; versüße ihn mit 3 Pf. Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist; färbe ihn violett, und filtrire ihn durch einen Filzhut.

Mannheimer Wasser.

Dazu nimmt man:

8 Loth frische Zitronen,
16 Loth Pomeranzenschaalen,
8 Loth Zimmetblüthe,
3 Loth Nelken, und
16 Loth Anis;

alles wird sehr klein gestoßen, mit einer Hand voll Salz vermischt, in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Wasser darauf gegossen. Der Spiritus wird abgezogen, mit 2 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, und filtrirt.

Chemnizer Luftwasser.

Nimm 8 Loth Alantwurzel,
4 Loth Engelsüß,
6 Loth Süßholz,
8 Loth Isop,
12 Loth Feigen,
8 Loth kleine Rosinen,
4 Loth Fenchel,
6 Loth Anis,
1 Loth Muskatennüsse,
3 Loth Zimmetblüthe,
1 Loth Nelken,
1 Hand voll Salz;

alles wird zerstoßen, 4 Maas Spiritus und 1 Maas Wasser darauf gegossen, und abgezogen; mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, wird er versüßt, und filtrirt. Er wird mit Safrantinktur ganz blaßgelb gefärbt.

Breslauer Liqueurs.

Die Verfertigung derselben ist mit denen vorhergegangenen in allem einerlei, nur daß dieselben entsetzlich stark mit Zucker übersetzt sind. Jedoch kann ein jeder Destillateur es

halten, wie er will; er kann bei der angegebenen Quantität des Zuckers bleiben, oder weniger davon nehmen. Ich bin hier bei den Originalcompositionen geblieben, deßwegen habe ich auch die Quantität des Zuckers beibehalten, als z. E.

Breslauer Kümmel.

Nimm 1 ℔ guten trockenen Kümmel,
4 Loth Coriander,
2 Loth Fenchelsaamen,
4 Loth Zimmetblüthe,

stoße alles sehr klein unter einander, mische eine Hand voll Salz dazu, thue es in die Blase, gieße 1 Maas Wasser und 4 Maas Spiritus Vini darauf, ziehe den Spiritum über den Helm, versüße denselben mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, und filtrire ihn.

Breslauer Anis.

Dazu nimm 1/2 Pfund Stern- und 1/2 Pf. ordinairen Anis, stoße alles sehr klein, mische eine Hand voll Salz dazu, gieße 4 Maas Spiritum rectificatissim. und 1 Maas Wasser darauf, ziehe den Spiritum davon ab, versüße ihn mit 4 Pfund weissem Zucker, welcher in 4 Maas

Wasser aufgelößt worden ist, mische alles sehr genau unter einander, und filtrire ihn.

Breslauer weisser Pomeranzen.

Nimm 1 ℔ ausgeschnittene Pomeranzenschaalen,
1/4 ℔ von denen kleinsten bittern Pomeranzen,
3 Loth Zimmetblüthe,
2 Loth Nelken, und
1 Hand voll Salz,

stoße alles sehr klein, und mische es in der Blase zusammen; gieße 4 Maas Spiritum Vini darüber und 1 Maas Wasser, ziehe ihn über den Helm, versüße den Liqueur mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, und filtrire ihn.

Breslauer rother Pomeranzen.

Dieser Liqueur wird akkurat so, wie der vorhergehende, verfertiget, nur daß derselbige mit Coccionellentinktur roth gefärbt wird, und filtrirt.

Breslauer grüner Pomeranzen.

Dazu werden 1 Pfund ausgeschälte Pomeranzenschaalen genommen, dieselben werden

gröblich gestoßen, in eine gläserne Phiole nebst 2 Loth Zimmetblüthen und 1 Loth Nelken gethan, 4 Maas Spiritus Vini darauf gegossen, und in einer Sandkapelle 48 Stunden digeriren lassen. Der Liqueur wird durch eine Leinewand gegossen, und mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, grün gefärbt, und filtrirt.

Breslauer bitterer Wermuth.

Man nimmt einen gläsernen Kolben, und thut 4 Hände voll grünen jungen Wermuth, der sehr klein geschnitten ist, hinein, nebst 2 Loth Kalmus, 4 Loth Würznelken, 6 Loth Zimmetblüthen, 1 Loth Cardamome, und 1 Loth Muskatennüsse, welches gleichfalls gröblich zerstoßen wird; darauf werden 4 Maas Spiritus rectificatissimus zur Extraction gegossen. Der Kolbe und die Blase werden gut zulutirt, der Extrakt etliche Tage digerirt, und nach der Erkaltung durch ein Collatorium gegossen, mit 4 Pfund braunem Kochzucker, der in 4 Maas Orangenblüthenwasser aufgelößt worden ist, versüßt, dunkelgrün gefärbt, und filtrirt.

Breslauer Angelika.

Man nimmt:

1 ℔ Angelikawurzel,

4 Loth Zimmetblüthe,
2 Loth Würznelken,
16 Loth Pomeranzenschaalen;

alles wird zerstoßen und zerschnitten, eine Hand voll Salz darunter gemischt, in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus Vini nebst 1 Maas Wasser darauf gegossen, über den Helm gezogen, mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, und filtrirt.

Breslauer Nußbrandewein.

Man nimmt 4 auch mehrere Schock unreife welsche Nüsse, schneidet dieselben in ganz kleine Stückchen, thut sie in ein hölzernes oder großes töpfernes Gefäß, und wirft kleine frisch abgeschälte und klein geschnittene Zitronenschaalen dazu; ferner nach Proportion Zimmetblüthe, Würznelken, Cardamome u. dgl., gießt Spiritum rectificatissimum Vini darauf, und läßt es in dieser Verfassung 4 Wochen liegen. Alsdann ziehet man den Spiritum so rein, wie möglich, davon ab, daß die Nüsse ganz trokken sind. Diese Nußessenz wird mit braunem Kochzucker, welcher mit Wasser, wie bewußt,

aufgelößt wird, versüßt, nachdem man ihn süß haben will. 4 Maas Spiritus werden mit 4 Pf. Zucker in 4 Maas Wasser aufgelößt versüßt.

Breslauer Bischofliqueur.

Nimm 1 ℔ Pomeranzenschaalen von Curassao,
1/2 ℔ kleine italiänische Pomeranzen,
4 Loth Würznelken,
1 Loth Cardamome;

alles wird zerschnitten und zerstoßen, in einen Kolben gethan, 4 Maas Spiritus Vini darauf gegossen, in die Kapelle zur Digestion gesetzt, und 24 Stunden digeriren lassen. Den digerirten Spiritum muß man durch eine Leinewand gießen, ihn mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßen, und filtriren.

Breslauer Zitronen.

In 4 Maas Spiritus rectificatissimus Vini werden 1/2 Loth und 1 Quentchen sehr gutes, reines Oleum de Cedro aufgelößt, und mit 4 Pfund weissem Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgekocht worden ist, versüßt, mit wilder Safrantinktur zitronengelb gefärbt, und endlich filtrirt.

Breslauer brauner Nelken.

Es werden 6 Loth Nelken und 16 Loth Nelken-Cassia gröblich zerstoßen, in einen Kolben gethan, und in eine Sandkapelle etliche Tage lang zur Digestion hingesetzt. Alsdann wird der Spiritus durch ein leinwandenes Collatorium davon gegossen, mit 4 Pfund Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgekocht und kalt geworden ist, vermischt, und filtrirt.

Breslauer weisser Nelken.

Dazu werden 8 Loth Würznelken und 8 Loth englisches Gewürze genommen, welches alle sehr klein gestoßen und in eine Blase gethan wird; den Spiritum davon ziehet man über den Helm. Er wird ebenfalls mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgekocht worden ist, versüßt, und filtrirt.

Breslauer Kaiserwasser.

Nimm 8 Loth Galgant,
1 Loth Kalmus,
6 Loth weissen Zimmet,
4 Loth Cubeben,
2 Loth Fenchel,
8 Loth Coriander,
8 Loth kleine bittere Pomeranzen,

3 Loth Zimmetblüthe,
2 Loth Nelken, und
1 Hand voll Salz;

alles wird zerstoßen, gut unter einander gemischt, in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus und 1 Maas Wasser darauf gegossen. Der Spiritus wird abgezogen, und, wie bewußt, mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgekocht worden ist, versüßt, mit Coccionellentinktur schön roth gefärbt, und filtrirt.

Breslauer Zittwer.

Nimm 2 ℔ Zittwerwurzel,
8 Loth Galgant,
1 Loth Angelikenwurzel,
16 Loth Pomeranzenschaalen,
4 Loth Nelken, und
1 Hand voll Salz.

Vermische und zerstoße alles, thue es in die Blase, gieße 4 Maas Spiritus und 1 Maas Wasser darauf, ziehe es über den Helm, versüße es mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, und filtrire ihn.

Breslauer Oscubat.

Es werden in einen Kolben 1 Loth ganzer Safran gethan, worauf 4 Maas Spiritus Vini gegossen wird, und 2 Tage lang extrahiret.

Diese Safrantinktur wird abgegossen, damit der ganze Safran zurück bleibt. Alsdann werden in den nämlichen Kolben 8 Loth frisch geschnittene und abgeschälte Zitronenschaalen, 3 Loth Zimmetblüthe, 3 Loth Nelken, 2 Quentchen Cardamome zerstoßen gethan, und aufs neue im Kolben zur Digestion hingesetzt, und die Safrantinktur darauf gegossen, und abermals etliche Tage digerirt.

Der abermalige abgegossene Spiritus wird mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt und gemischt, alsdann filtrirt.

Breslauer Magenwasser.

Nimm 3 Loth Angelikenwurzel,
4 Loth Kalmus,
3 Loth Galgant,
2 Loth weissen Zimmet,
2 Loth Würznelken,
4 Loth Zimmetblüthe,
8 Loth Krausemünze,
1 Hand voll Salz.

Alles dieses zerschneide und zerstoße, thue es in die Blase, und gieße 4 Maas Spiritum Vini rectificatissimum und 1 Maas Wasser darauf; ziehe den Spiritum über dem Helm ab, versüße ihn mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas

Wasser aufgelößt worden ist, färbe ihn gelb, und filtrire ihn durch einen Filzhut.

Breslauer Kirschenliqueur.

Es werden 50 Pfund gute reife saure Kirschen ohne Stiele genommen, in einem eisernen Mörser mit sammt denen Kernen gestoßen; ferner 10 Pfund Heidelbeere, die ebenfalls zerquetscht werden müssen, und unter die zerstossene Kirschen gemengt.

Die ganze Masse wird in ein kleines Fäßchen gethan, und 4 Loth Nelken, 6 Loth Zimmetblüthe, und eine Parthie ganz klein geschnittene Zitronenschaalen dazu gemischt, welches alles gut zerstoßen wird. Alsdann wird auf diese bestimmte Quantität 20 bis 25 Maas Spiritus Vini gegossen, und 4 Wochen liegen gelassen; man rührt unter dieser Zeit dann und mit einem Stöckchen die Masse und den Spiritum unter einander.

Wann der Spiritus nun lange genug den Saft aus denen Kirschen extrahirt hat, so zapfet man denselben so rein, wie möglich, ab, und gießt abermals halb so viel, als das erstemal geschehen ist, neuen Spiritum darauf, und läßt ihn abermals etliche Wochen extrahiren. Der erste Spiritus wird mit dem zweiten vermischt. Alsdann werden 10 Maas dieses

Spiritus mit 4 Pfund braunem Kochzucker, welcher in 10 Maas bitterem Mandelwasser aufgelößt worden ist, vermischt, und filtrirt.

Breslauer Himbeerliqueur.

Derselbe wird fast auf die nämliche Art, wie der vorhergehende Kirschenliqueur, verfertiget. Es werden nämlich auf 50 Pfund gute Himbeeren, die recht reif und saftig sind, 15 bis 20 Maas Spiritus Vini gerechnet, in welchen vorher 2 Quentchen Oleum de Cedro und 15 Tropfen Oleum Cinnamomi aufgelößt gethan werden, nachdem man zuvor die Himbeeren gut zerrieben hat.

Wenn nun diese im Spiritu infundirte Himbeeren 4 Wochen lang gestanden haben, so nimmt man ihn, wie bei denen Kirschen geschehen ist, davon weg, und versüßt ihn mit Zucker, welcher in Wasser aufgelößt worden ist. Er wird hernach filtrirt.

Breslauer Blähungswasser.

Nimm 16 Loth Pomeranzenschaalen,
8 Loth römische Kamillen,
4 Loth Fenchel,
8 Loth Kümmel,
2 Loth Anis,

3 Loth Zimmetblüthe,
2 Loth Würznelken,
1 Hand voll Salz.

Alles dieses wird zerschnitten und zerstoßen, in die Blase, wie schon bewußt, gethan, 4 Maas Spiritus Vini nebst 1 Maas Wasser darauf gegossen, über den Helm gezogen, mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, und übrigens damit verfahren, wie bewußt, alsdann filtrirt.

Breslauer Himmelswasser.

Dazu nimmt man 4 Maas Spiritum rectificatissimum Vini, in demselben lößt man auf

15 Tropfen Zimmetöl,
25 Tropfen Nelkenöl,
1 Loth Oleum de Cedro,
10 Tropfen Anisöl,
20 Tropfen Kümmelöl,
15 Tropfen Fenchelöl.

Vermische diese Oele mit dem Spiritu in einem gläsernen Kolben, und setze es in Digestion, alsdann versüße ihn mit 4 Pfund Zucker, welcher in 2 Maas Rosen-, 1 Maas Zimmet-, und 1 Maas Orangenblüthenwasser aufgelößt worden ist; der Liqueur wird himmelblau gefärbt und filtrirt.

Aus diesem vorher beschriebenen Spiritu, welcher zur Verfertigung derer ausländischen Liqueurs gebraucht worden ist, kann auch eine Art von Rum und Arak verfertiget werden, welcher so ziemlich dem wahren Arak und Rum gleich kommt; wenigstens kann er auf eben diese Art gebraucht werden.

Arak.

Man nimmt z. B. von eben diesem Spiritu rectificatissimo Vini, welcher über Kohlenstaub abstrahirt worden ist, 25 Maas, und versetzt ihn mit 10 Maas aus Zucker verfertigtem Spiritu, welchen man in Hamburg oder Berlin zu kaufen erhalten kann. Ferner setzt man ihm noch etliche Maas Wasser zu, und färbt ihn mit Safrantinktur gelb. Er wird auf Bouteillen gefüllt, und im Keller verwahrt; denn je länger er liegt, je besser er wird. Er ist eben so gut, als der veritable aus England hergesendete Arak.

Rum.

Es wird ebenfalls von dem nämlichen Spiritu ohngefähr 4 Maas in eine Retorte gethan, in welche man vorher 1 Loth ganz klein geschnittene Juchten thut, und 1 Loth Spiritum Salis darauf gießt.

Der Spiritus Salis wird den Juchten gänzlich auflösen; wenn dieses geschehen ist, so mischt man erstlich die 4 Maas Spiritus Vini dazu, und destillirt ihn über der Retorte, alsdann gießt man ungefähr noch 1 Maas Wasser dazu, füllt ihn auf Bouteillen, und läßt ihn eine Zeit lang liegen, wodurch er sich verändert, und dem wahren Rum ähnlich wird.

Das dritte Kapitel.

Handelt von der wirklichen Zubereitung derer wohlriechenden veritablen Senteurs, Quintessenzen und mehreren aus unserm Spiritus verfertigten Sachen; als z. E.

Das Eau fleures d'Orange.

Nehmet frische Pomeranzenblüthe, die nach dem Aufgang der Sonne gesammlet sind, thut das Inwendige davon, und sammelt die weissen Blätter aparte, ungefähr 6 Pfund, und 2 Hände voll Kochsalz, darauf werden 6 Maas Spiritus rectificatiss. Vini und 2 Maas Wasser gegossen, die Blase sehr gut zulutirt, und, nach den vorgeschriebenen Regeln, den Spiritum davon herüber destillirt. Riecht der Spiritus noch nicht hinlänglich stark genug nach Orangenblüthen, so kann man ihm noch 2 Quentchen Oleum Neroli zusetzen, und darin auflösen. Man conservirt es in einer gut verbundenen gläsernen Bouteille, und läßt es ungefähr 4 Wochen lang ruhig stehen.

Eau fleures de Roses.

Nehmet schöne frische Rosen, die rothen vollen sind die besten, so viel ihr wollt, z. E. 10 Pfund Rosenblätter, stoßet dieselben in ei-

nem Mörser zu einem Brei, thut sie, nebst einer auch zwei Händen voll Salz, in eine gut verzinnte Destillirblase, gießet 6 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Wasser darauf, verklebet die Blase sehr gut, und gebet ihm 6 Stunden ein gelindes Digerirfeuer, alsdann verstärket es, und destilliret den Spiritum davon ab.

Damit nun der Spiritus einen starken Geruch von Rosen hat, so repetirt es noch einmal über frische Rosen, hebet es in einer gut verbundenen gläsernen Bouteille auf, und laßt es eine Zeitlang stehen.

Eau fleures d'Oeillet.

Man nimmt eine große Parthie dunkelrothe Gartennelken, ungefähr 4 Pfund, und 1 Pf. klar gestoßene Würznelken, nebst 1 Pfund Kochsalz, thut es in die Blase, und gießt, nebst 1 Maas Wasser, 6 Pfund Spiritum rectificatissim. Vini darauf, destillirt den Spiritum davon ab, und verfährt damit, wie bei denen vorhergehenden Wässern gemeldet worden ist.

Eau fleures Jasmin.

Man muß die Blätter von denen grünen Kelchen, mit welchen sie umgeben sind, abreissen, und sie bald brauchen, damit sie nicht et-

was vom Geruch verlieren. Je mehr man nimmt, je besser es ist.

Wenn man sie auf eine solche Art abgezopft hat, so infundirt man sie in eine Bouteille, da die Hälfte davon mit Blumen angefüllt ist, und gießt Spiritum Vini darauf, verbindet die Bouteille mit Blase sehr gut, und läßt es in dieser Verfassung 4 bis 6 Wochen stehen; alsdann destillirt man es über der Retorte ganz langsam. Sollte der Spiritus nicht genugsam nach Jasmin riechen, so kann man diesen schon über Jasminblumen abgezogenen Spiritum mit neuen Blumen infundiren, und wieder abstrahiren. Man verwahrt ihn abermals in einer Bouteille, und bindet dieselbe vest zu, und läßt es eine Zeit lang stehen.

Eau fleures Violett.

Man sammlet eine große Menge gedoppelte frische blaue Märzviolen, bricht sie von ihrem Kelch los und infundirt sie in einer Bouteille, welche halb mit Spiritus Vini angefüllt ist; dazu kann man noch etliche Unzen frisch gröblich gestoßene florentinische Veilchenwurzel thun.

Man läßt diese Infusion etliche Tage stehen, alsdann abstrahirt man den Spiritum; es kann nach der ersten Abstraction sowohl die Digestion, als Abstraction repetirt werden.

Eau de fleures Jonquille.

Eau de Basilic.

Beide Wässer werden akkurat so verfertiget, als das Eau Jasmin, und Eau fleures de Violett.

Eau de Lavande.

Ein jeder Destillateur oder Parfumeur muß sich hierauf sehr befleißigen, weil es das gebräuchlichste Wasser ist, das einen beträchtlichen Einfluß in das Gewerb eines Destillateurs und Parfumeurs hat. Das Eau de Lavande ist, wie gesagt, unter allen aromatischen Pflanzen am meisten Mode, und wird am stärksten gebraucht.

Zur Bereitung des Lavendelgeistes braucht man nur die Blüthe, oder die Quintessenzen der Blüthe.

Wenn ihr die Pflanzen dazu nehmen wollt, so nehmet die obersten Wipfel, oder recht, die vollblühenden Aehren, welche ihr in der besten Jahreszeit bei warmem Wetter, ein wenig vor oder unmittelbar nach der Sonnenaufgang abschneidet. Sondert die Blätter von denen Aehren und ihren Kelchen ab, und lasset sie vorher einen Tag ein wenig im Schatten liegen, damit sie von der übermäsiger Feuchtigkeit etwas

abtrocknen, alsdann füllet sie in eine große Bouteille, und zwar, damit die Bouteille über 3 Theile davon angefüllt ist; hernach gießt man auf diese Quantität Lavendelblumen ohngefähr 1 auch 2 Quentchen Oleum Vitrioli, schüttelt die Blumen mit dem Oleo Vitrioli gut unter einander, und läßt es etliche Stunden in dieser Verfassung stehen. Alsdann gießt man auf diese ganze Quantität Spiritum rectificatissimum Vini, bindet mit nasser Kälberblase die Bouteille sehr gut zu, und läßt die Lavendelblumen darin wohl 14 Tage maceriren. Hat man Gelegenheit dazu, so ist es sehr gut, wenn man es an eine gelinde Wärme die Zeit über setzen kann.

Wenn diese Zeit verflossen ist, so füllet man dieses Infusum in eine Blase, gießt ungefähr 1 Maas Wasser dazu, und abstrahiret nach allen Regeln den Spiritum davon ab.

Es schadet auch nichts, sondern es ist sehr nützlich und gut, wenn man diesen abstrahirten Spiritum noch einmal über frische Lavendelblüthen zum zweitenmale abstrahirt.

Man hebt ihn in einer gut verbundenen Bouteille auf, und läßt ihn etliche Wochen ruhig stehen.

Je älter der Spiritus wird, je delikater wird er am Geruch.

Eau de Lavande Composée de Montpellier.

Dieses Lavendelwasser wird eben so verfertiget, als wie das vorhergegangene; allein wenn der Spiritus oder das Eau de Lavande herüber ist, so tröpfelt man unter ein Maas desselben Oleum de Cedro 1 Quentchen, Oleum Bergamottæ 1/2 Quentchen, Oleum Lavendulæ 1 Quentchen, und Moschusessenz 2 Quentchen. Man rüttelt es sehr gut unter einander, und hebt es in einer mit Blase gut verbundenen Bouteille etliche Wochen auf, ehe man es zum Gebrauch hinsetzt.

Eau de la Reine d'Hongrie.

Die Grundmaterie dieses Wassers ist der Roßmarin. Diese Pflanze ist sehr gemein; das beste Wasser von dieser Gattung kommt auch aus Montpellier; die Composition ist folgende:

Man nimmt eine Parthie der besten Spitzen von diesem Kraut, wenn sie in völliger Blüthe stehen, und vermischt selbige mit frischen Lavendelblumen. Man thut solche in eine große gläserne Phiole, gießt den allerbesten Spiritus Vini darauf, und läßt es etliche Tage in einer Sandkapelle digeriren; alsdann thut man es in eine gut verzinnte Blase, wirft etwas Salz

dazu, und ziehet den Spiritum davon herüber; übrigens procedirt man damit, wie vorher bei denen übrigen Wässern gelehret worden ist.

Eau Melilote composée.

Man nimmt die Pflanze Melilothum, oder auf Deutsch: Steinklee, mit der gelben Blüthe, und zwar die Spitzen von der Steinkleestaude, sondert sie von denen Stielen ab, und schneidet sie mit einem krummen Messer auf dem Brett ganz klein. Zu diesem feingeschnittenen Steinklee nebst denen Blüthen werden frisch abgeschälte Zitronenschaalen gethan, so viel man will, nur muß die Proportion mit dem Steinklee in Acht genommen werden; ferner auf 4 Pfund Steinklee 2 Loth Zimmetblüthe, 2 Loth Würznelken, 1 Loth Cardamome. Alles wird gröblich zerstoßen, eine Hand voll Salz dazu gemischt, in eine gläserne Retorte gethan, 1 Maas Spiritus Vini rectificatissim. darauf gegossen, und etliche Tage digeriren lassen. Alsdann wird unter die Retorte ein Destillirfeuer gemacht, und ganz gemächlich herüber destillirt, und ferner damit procedirt, wie vorher gemeldet worden ist.

Eau de Serpulette.

Der Thymian wird mit der Blüthe genommen, und damit akkurat so procedirt, als wie

bei dem Eau de fleures Jonquille gelehret worden ist.

Eau d'Arquebusade.

Dieses Wundwasser kam von seiner Entdekkung an, gleich anfangs, in sehr großen Ruf, so wie es mit denen Dingen ist, die einige gute Eigenschaften haben. Es machte dazumal, als es in Paris aufkam, einen sehr grossen Lärmen, und man fand fast kein Haus, wo man nicht eine Bouteille von diesem Wasser darin antraf. Der Erfinder davon war Mr. Lemery, welcher auch in seinem Cours de la Chymie S. 650 davon redet.

Die wahre Composition davon aber ist diese, und zwar von dem wahren französischen Original in gutes Deutsch übersetzt, und als ein zeithertiges Geheimniß dem Publikum mitgetheilet.

Man nimmt

Wallwurzel mit Blättern und Blüthen,
Beyfus,
Goldenen Günsel,
Salbey, von jedem 4 Hände voll,
Betonienblätter,
Große Gänseblumen,
Ochsenzungen,
Sanickel,

Große Braunwurzel,
Kleine Gänseblumen,
Odermennige,
Wegerich,
Eisenkraut,
Fenchel,
Wermuth, von jedem 2 Hände voll,
Ehrenpreis,
Fettehenne,
Johanniskraut,
Lange Osterlucey,
Tausenngüldenkraut,
Krausemünze,
Schaafgarbe,
Tobacksblätter,
Mäuseöhrchen, und
Isopp, von jedem eine Hand voll.

Alle diese Kräuter werden zerschnitten und zerstoßen, in große Krüge gethan, und Wein darauf gegossen, verbunden, und so 8 bis 14 Tage maceriren lassen, alsdann werden dieselben in eine Blase gethan, und über den Helm gezogen. In dem Original, das ich aus sicherer Hand von Paris erhalten habe, war die eigentliche Quantität des Weins nicht bestimmt, mithin habe ich auch keinen angeben können.

Auf diese ganze hier befindliche Quantität würden ungefähr 10 Maas Wein genug seyn, besonders da man doch bis zur Trockene das

Anbrennen verhüte, wird nicht alles herüber gezogen.

Wenn nun, sagt der Autor dieses Rezeptes, die erste Destillation mit dem Wein herüber gezogen ist, so nimmt man abermals die nämlichen frischen Kräuter, stößt und schneidet sie wieder klein, und gießt das erst abgezogene Liquidum wieder darauf, und so viel es Liquidum ist, so viel wird auch Spiritus Vini rectificatissimus dazu gesetzt, und in die Blase gethan, hernach bei gelindem Feuer es 8 Tage digeriren lassen, und endlich, nach den Regeln der Kunst, über den Helm gezogen, alsdann ist es fertig. Dieses ist das Wundwasser, das in Paris dazumal ein so großes Aufsehen und Lärmen gemacht hat.

Bei dieser Gelegenheit aber will ich des jezigen Wundwassers gedenken, welches noch bis auf diese Stunde bei der französischen Armee im Gebrauche ist, und wovon fast ein jeder Kavallerist eine kleine Portion bei sich trägt, um in der Geschwindigkeit sich selber damit zu verbinden, und von dem französischen Generalchirurgus, Mons. Charrou, zu verfertigen anbefohlen ist. Dieses wahre Wundwasser wird aus nachstehenden Ingredienzien verfertiget.

Eau Vulneraire de l'Armée de France.

Man nimmt ein Maas guten destillirten Weineßig, darein wirft man 6 Loth guten ungarischen Eisenvitriol, der vorher pulverisirt worden ist, 1 1/2 Loth Pottasche, 2 Loth Sal Ammoniacum, ebenfalls fein pulverisirt. Dieses läßt man im Sommer 2—3 Tage in der Sonne, im Winter aber auf dem Ofen gut verbunden in Digestion stehen. Da sich dann die Salze zu Boden setzen werden, so rüttelt man es den Tag über etlichemal um, damit sich alles desto besser auflöset. Alsdann gießt man 1/2 Maas Spiritum rectificatissimum Vini, und 20 Loth frisch ausgepreßten Sauerampfersaft dazu, läßt es abermals etliche Tage digeriren, und fährt mit dem Umrütteln, wie vorher gelehrt worden ist, fort. Alsdann wird es in eine gläserne Retorte gethan, und fast zur Trockene herüber gezogen.

Ob es nun wohl meine Sache nicht ist, mich in die geringste Empfehlung eines Medicaments zu mischen, so will ich doch hiermit, derer ausserordentlichen Wirkungen halber, eins und des andern, was ich aus eigener Erfahrung davon gesehen habe, öffentlich bekannt machen.

Nämlich: bei ganz frisch gehauenen Wunden leistete dieses Wasser, da dieselben damit

verbunden wurden, die schleunigste Hülfe; imgleichen bei den frischen Brandschäden Lappen damit befeuchtet und umgeschlagen, stillete es Schmerz und Inflammation den Augenblick, und der Patient genas.

Eau de Cedra.

Dazu nimmt man z. B. 2 Maas Spiritus Vini rectificatiss., welcher über 1 Pfund frische Zitronenschaalen abgezogen und mit 4 Loth Ol. de Cedro gesättiget worden ist, läßt es etliche Tage stehen, rüttelt es den Tag über öfters um, filtrirt es durch weisses Löschpapier, und füllet dieses Wasser in kleine Bouteillen.

Eben auf diese nämliche Art wird das

Eau de Bergamotte

verfertiget; wie auch das

Eau de Portugall,

und das

Eau de fruits d'Orange.

Man kann noch zu jedem von diesen Wässern, ehe man es filtrirt, etwas Ambraessenz und Moschus zusetzen. Durch das Alter giebt diese Vermischung mit denen in Spiritu aufge-

löſten Oelen einen ſehr delikaten Geruch. Man rechnet überhaupt auf 1 Maas des höchſtrectificirten Spiritus 1 Unze weſentliches Oel, und 1 Quentchen Ambraeſſenz und Moſchus.

Eſſentia de Moſcho.

Man nimmt 1/2 Loth guten Moſchus, thut denſelben in eine kleine Phiole, gießt darauf 1 Pfund guten Spiritum Vini rectificatiſſimum, lutirt die Phiole mit naſſer Blaſe zu, ſteckt eine Nadel hinein, und ſetzt es 14 Tage in Digeſtion, und ſo läßt man es mit ſammt dem Satze ſtehen.

Eben auf dieſe nämliche Art wird die

Eſſentia Ambrae

verfertiget. Beide Eſſenzen werden in Vorrath gemacht, damit man ſolche ſogleich, wenn man ſie nöthig hat, brauchen kann. Je älter dieſe Eſſenzen werden, deſto beſſer werden ſie.

Eau de Millefleures.

Dieſes wird nun auf nachſtehende Art verfertiget:

Man nimmt 4 Maas Spiritum Vini rectificatiſſimum und 2 Maas Waſſer, imgleichen ei=

ne Hand voll Salz, thut es in die Blase, und mischt dazu

2 Hände voll Thymian nebst der Blüthe,

1/2 ℔ trockene Rosenblätter,

1/2 ℔ Lavendelblumen,

4 Loth Zimmetblüthe,

2 Loth Würznelken,

1 Loth Cardamome,

4 Loth englisches Gewürz,

8 Loth Jasmin, und

1 Loth Thymianöl;

man stößt alles zusammen, und mischt die Oele darunter. Wenn die Blase sehr gut verlutirt worden ist, so wird der Spiritus davon über den Helm gezogen. In dem nämlichen Spiritus werden nachstehende wesentliche Oele aufgelößt, nämlich:

1 Quentchen Oleum Neroli.

1/2 Loth Oleum de Cedro.

1 Quentchen Oleum Bergamotto.

1/2 Quentchen Nelkenöl.

10 Tropfen Zimmetöl.

1 Loth Moschusessenz.

Wenn dieses geschehen ist, verwahret man es in einer gut verbundenen Bouteille, und läßt es etliche Tage so stehen.

Eau de Pouquett.

Es werden auf 4 Maas guten Spiritus Vini, welcher in eine gläserne Retorte gethan wird, nachstehende Sachen gethan:

1 Bouteille Jasminöl,
2 Quentchen Oleum Serpilli,
4 Loth gestoßene Zimmetblüthe,
1 Loth Würznelken,
1 Quentchen Cardamome.

Alles wird gestoßen, gut gemischt, und mit in die Retorte gethan, und alsdann erst die Oele dazu gegossen. Ohngefähr 12 Stunden lang digerirt man es, alsdann ziehet man den Spiritum nach und nach davon ab.

In diesen abgezogenen und über die Retorte getriebenen Spiritum tröpfelt man nachstehende Oele:

Oleum de Cedro und Bergamotto, von jedem 2 Quentchen,
Zimmetöl 16 Tropfen,
Nelkenöl 30 Tropfen, und
Ambraessenz 1 Loth; es wird gut gemischt und conservirt.

Eau Favorit.

Man nimmt 2 Maas Spiritus Vini rectificatissim., in denselben thut man:

Moschusessenz 1 Loth.
Lavendelöl 1/2 Loth.
Bergamottenöl 1/2 Loth.
Cedroöl 1 Loth.
Nelkenöl 2 Quentchen.
Zimmetöl 10 Tropfen.
Thymianöl 15 Tropfen.
Neroliöl 10 Tropfen.

Dieses wird unter den Spiritum gemischt, und in einer gut verbundenen Bouteille aufbewahrt.

Eau Admirable.

Nimm 2 Maas Spiritus rectificatissimus Vini, in denselben tröpfele:

1 Loth Ess. Moschi,
2 Loth Ess. Ambræ,
20 Tropfen Muskatenblumenöl,
10 Tropfen Rhodiser-Holzöl,
15 Tropfen Neroliöl,
1/2 Quentchen gutes Nelkenöl,
30 Tropfen Cedro- und Bergamottöl,

vermische alles sehr gut, und filtrire es.

Eau Sanspareille.

Auf 2 Maas Spiritus rectificatissim. Vini werden genommen:

2 Quentchen Oleum Neroli,
2 Quentchen Ol. de Portugall,

2 Quentchen Ol. Aurantior,
1 Loth Ol. de Cedro,
1 Loth Ol. Bergamotto,
1 Loth Eff. Moschi.

Dieses alles wird gut gemischt, in eine gut verschlossene Phiole gethan, etliche Tage digerirt, alsdann filtrirt und aufbewahret.

Eau de Cypre.

Mit 2 Maas Spiritus Vini rectificatissim. werden vermischt:

2 Loth Eff. Ambræ.
2 Loth Eff. Moschi.
1 Gran veritabl. Zibeth.
1 Quentchen Nelken=
2 Quentchen Ol. de Cedro.
10 Tropfen Zimmetöl.
2 Quentchen Ol. Bergamotto.

Dieses alles wird gut vermischt und filtrirt.

Eau d'Aretuse.

Man thut 1/4 Pfund geschnittene florentinische Veilchenwurzel, Würznelken und Zimmetblüthen, von jedem 2 Unzen, nebst einer Hand voll Salz, in die Blase, und gießt 2 Maas Spiritus Vini rectificatiss. darauf; der Spiritus wird herüber destillirt. In dem nämlichen Spiritus werden 2 Loth Bergamotten= und 1 Quent=

chen Neroliöl aufgelößt, zusammen digerirt und filtrirt. Es hat einen sehr angenehmen Geruch.

Eau Royale.

In 2 Maas Spiritus rectificatissimus Vini werden aufgelößt:

2 Quentchen Muskatenöl,
1 Loth Oleum de Cedro,
1/2 Loth Oleum Bergamotto,
2 Quentchen Nelkenöl;

es wird gemischt, digerirt, filtrirt, und in einer verschlossenen oder gut verbundenen Bouteille aufbewahrt.

Eau de Souabe.

In 2 Maas Spiritus Vini rectificatissimi wird zum Auflösen getröpfelt:

1 Quentchen Thymianöl.
1/2 Quentchen Pomeranzenöl.
2 Quentchen Lavendelöl.
2 Quentchen Cedroöl.
3 Quentchen Bergamottenöl,
30 Tropfen Nelkenöl.
2 Loth Moschusessenz.

Wenn sich alles gut aufgelößt hat, so wird es zum Gebrauch verwahrt und aufbehalten.

Eau de Musi.

Dieser ist nichts weiter, als ein in Spiritu Vini rectificatissimi aufgelößter Moschus; man nimmt nämlich auf das Pfund 1 Quentchen Moschus und 1 Quentchen Olei Bergamotto. Es wird gemischt, digerirt, filterirt, und gut verwahrt aufbehalten.

Eau d'Ambre.

Dieses wird eben so, wie das vorhergehende Wasser, verfertiget; nur anstatt des Olei Bergamotto wird eben so viel Oleum de Cedro dazu genommen.

Eau de Pot-Pourri.

Dazu werden auf 2 Maas Spiritus rectificatissimus Vini

10 Gran Moschus,
10 Gran Ambrae griseae,
1/2 Loth Ol. Lavendulae,
1/2 Loth Ol. Bergamotto,
1 Loth Ol. de Cedro,
1 Quentchen Ol. Serpilli,
1 Quentchen Ol. Neroli,
1 Quentchen Nelkenöl, und
10 Tropfen Zimmetöl genommen, in einer gut verbundenen Phiole digerirt, hernach filtrirt, und wohlverwahrt aufbehalten.

Eau de Franchipane.

Auf 2 Maas Spiritus Vini werden nachstehende Oele gegossen und darin aufgelößt:

1 Loth Lavendelöl,
1/2 Loth Bergamottöl,
1 Loth Cedroöl,
2 Loth Moschus, und
1 Loth Ambraessenz.

Es muß gut digerirt, filtrirt und aufbewahrt werden.

Eau des Carmes.

Es wird in eine Blase 4 Maas Spiritus Vini rectificatissimus nebst 1 Maas Wasser gethan, imgleichen 2 Hände voll Salz, 8 Hände voll blühende türkische Melisse, welche in einem Mörser zu einem Mus gestoßen worden sind, nebst

4 Loth Würznelken,
6 Loth Zimmetblüthe,
1 Loth kleine Cardamome,
4 Loth Sem. Amomi,
2 Loth weissen Zimmet,
8 Loth Coriander,
1 Loth Fenchel, und
6 Loth Kümmelsaamen.

Dieses alles wird sehr fein gestoßen, und zugleich mit in die Blase gethan. Man läßt alles sehr gelinde 24 Stunden digeriren, ehe

man es über den Helm ziehet; wenn dieses geschehen ist, so mischt man 1/2 Loth Oleum de Cedro dazu, und hebt es in einer gut verbundenen Bouteille auf.

Eau de Cologne, oder Köllnisch Wasser.

Nimm 6 Maas Spiritus Vini, 2 Maas Wasser und eine Hand voll Salz, thue es in eine Blase und wirf dazu

6 Hände voll Rosenblätter,
6 Hände voll Steinklee,
2 Hände voll Rosmarin,
1 Hand voll Lavendelblumen,
4 Hände voll türkische Melisse,
1 Loth Cardamome,
2 Loth Würznelken,
4 Loth Zimmetblüthe,
3 Loth englisches Gewürz;

stoße und schneide alles sehr klein, und mische es in der Blase zu dem Spiritus, digerire es ungefähr 24 Stunden, und ziehe den Spiritum davon ab. Wenn derselbe abgezogen worden ist, so mische dazu

1 Loth Oleum de Cedro,
1/2 Loth Ol. Bergamotto,
1 Quentchen Ol. Lavendulæ,
2 Quentchen Ol. Carvi,
1 Quentchen Ol. Fœniculi;

rüttele es sehr gut unter einander, und hebe es zum Gebrauch auf.

Eau de Luce.

Man verfertiget dazu einen guten flüchtigen Spiritus Salis ammoniaci mit lebendigem Kalk. Nämlich: man thut in eine gläserne Retorte

1/2 ℔ gestoßenen Salmiak,

1/2 ℔ Pottasche, und

1/4 ℔ gestoßenen ungelöschten Kalk,

darauf gießt man 3 Pfund Spiritus rectificatiss. Vini, rüttelt es sehr gut unter einander, und legt die Retorte in eine Sandkapelle, stößt einen dergleichen Kolben vor, welcher theils mit nasser Blase, theils mit Papier gut zugeklebt und verbunden ist; denn der Spiritus ist sehr flüchtig. Dieser Spiritus wird ganz langsam tropfenweis herüber gezogen, daß ungefähr ein Theil davon zurück bleibt. Von diesem Spiritus wird z. E. 1 Pfund genommen, und zu demselben werden 2 Quentchen des allerweissesten Olei Succini gethan, imgleichen 2 Quentchen weisse venetianische Seife. Die Seife wird vorher in ein wenig Wasser ganz aufgelößt und darunter gemischt. Man rüttelt alles sehr gut unter einander, damit es wie Milch aussiehet. Dieses Riechwasser muß die Eigenschaft haben, daß es sich nicht setzt, sondern beständig mil-

dicht bleibt. Die Gläser, worein es gefüllt wird, müssen mit nasser Blase verbunden werden, damit sich der flüchtige Spiritus nicht verriecht.

Schaurischer, oder Augsburger Balsam.

Dieser bestehet aus
- Angelikawurzel 1 Loth.
- Rothe Pimpinellwurzel 1/2 Loth.
- Schwalbenwurzel 1 Loth.
- Weissen Diptan 1 Loth.
- Lorbeerblätter 1/2 Loth.
- Lorbeeren 1 Quentchen.
- Grüne kleine Pomeranzen 1 Loth.
- Gummi Myrrhæ 1 1/2 Loth.
- Bdellii 1/2 Loth.
- Sagapeni 1 Loth.
- Mastix 1/2 Loth.
- Olibani 1 Loth.
- Styracis 1 1/2 Loth.
- Therebinth. Venet. 1 Loth.
- Muskatennüsse 1 Loth.
- Zimmetblüthen 1 Loth.
- Würznelken 1/2 Loth.
- Cubeben 1 Loth.

Dieses alles wird zerschnitten und zerstoßen, in eine gläserne Retorte gethan, 3 Maas Spiritus

Vini rectificatissimus darauf gegossen und langsam abgezogen, damit ungefähr ein Theil zurück bleibt.

Einfacher sächsischer Seifenspiritus.

Dazu nimmt man 1 ℔ bunte venetianische Seife, schabet dieselbe ganz klein, löset sie in einer kleinen Quantität Wasser auf, daß sie wie ein dicker Brei wird. Unter diesen dicken Brei mengt man 1/4 ℔ in Wasser aufgelößte Pottasche, und kochet in einem eisernen Kessel oder Pfanne alles zu einer dicken Masse, so, daß man es mit dem Messer klein schneiden kann. Diese klein geschnittene Seifenmasse wird in einen Kolben gethan, und 2 Pfund oder 1 Maas Spiritus darauf gegossen, in eine Sandkapelle gesetzt, und digerirt, wo sich die Seife gänzlich auflößt. Dieser Seifenspiritus wird filtrirt, und zum Gebrauch aufgehoben.

Will man aber die zweite Art desselben verfertigen, welcher parfumirter Seifenspiritus genennet wird, so setzt man ihm etliche Gran Moschus und verschiedene wohlriechende Oele zu.

Nun folgen die sogenannten Quintessenzen, welche in ganz kleinen Portionen verkauft werden, und auf nachstehende Weise verfertiget werden müssen.

Unter dem Wort Quinteßenz, wird so zu sagen der Extrakt, oder der feinste Theil einer Sache verstanden. Als z. E.

Quinta Eſſentia du Lavande.

Dieser wird auf nachstehende Art verfertiget: Man thut in eine gläserne Retorte 1 ℔ geschabte oder pulverisirte weisse Kreide, mit derselben vermischt man 8 Unzen Oleum Lavendulæ, und feuchtet diese Masse mit etwas von dem besten Spiritu rectificatissimo an, es wird sehr gut unter einander gemischt, und die Retorte in eine Sandkapelle gelegt, so wie die dazu gegebene Vorschrift lautet, damit die Retorte nicht zerspringt. An diese Retorte wird eine Vorlage anlutirt, und 1 Pfund des höchstrectificirten, allerfeinsten Spiritus, welcher expreß dazu verfertiget werden muß, vorgeschlagen. Alsdann wird Feuer unter die Kapelle gemacht, und selbiges nach und nach verstärket, bis sich die feinsten Theile des Lavendelöls aus der Kreide entwickeln, über die Retorte getrieben werden, und mit dem Spiritu, der vorgeschlagen worden ist, vermischen.

Es sind die feinsten Theile von dem wesentlichen Oele, welches mit Kreide vermischt war, da die groben, harzigten Theile in der Kreide zurück geblieben sind. Und eben so werden alle Quinteßenzen verfertiget; als z. E.

Quintessentia de Cedro.
Quintessentia de Bergamotto.
Quintessentia de Girofles.
Quintessentia de Serpulett.

Hauptsächlich aber will ich nicht zu erinnern vergessen, daß bei der Destillation der Quintessenzen die Anlutirung der Vorlage sehr genau beobachtet werden muß. Man lutirt die Vorlage an die Retorte sowohl mit nasser Blase, als Papier an, und umwickelt das Lutum sehr gut und tüchtig mit Bindfaden, weil sonst bei der Destillation die feinsten Theile derer wesentlichen Oele verfliegen mögten.

Hingegen die Quinta Essentia de fleures Roses erfordert etwas mehrere Arbeit; weil es an der Menge des wesentlichen Rosenöls fehlet, so kann man, um doch eine Quintessenz davon zu verfertigen, auf nachstehende Art verfahren:

Man verfertiget einen Spiritum concentratum florum rosarum aus eingesalzenen Rosen, welche man etliche Tage cohobirt, und aus einer kleinen kupfernen Blase destillirt; in demselben löse man gutes, unverfälschtes Rhodiser Holzöl auf; nämlich in einem Pfund des vorhergedachten Rosenspiritus löse man 1 Quentchen Rhodiser Holzöl auf, und lasse es etliche Tage gutverbunden bei einer Sonnenwärme digeriren.

Auf diese nämliche Art kann man die Quinta Essentia von Orangenblüthen verfertigen, und mit dem Oleo Neroli sättigen, in der nämlichen Proportion, als wie oben bei denen Rosen geschehen ist.

Die Quintessenz vom Jasmin ist sehr kostbar zu verfertigen, und muß schlechterdings von blosen italiänischen weissen Jasminblumen hergestellt werden; weil diese aber sehr rar und in geringer Quantität zu bekommen sind, so macht es diese Quintessenz kostbar. Hat man aber ja das Glück, eine ansehnliche Portion zu erhalten, so verfährt man damit, wie bei denen Rosen gelehret worden ist. Nämlich: man muß den abstrahirten Spiritum zwei- bis dreimal über frische Jasminblumen abziehen.

Quinta Essentia Mille fleures.

Es wird hierzu auf 1 Pfund Kreide, welche in die Retorte gethan wird,

4 Loth Oleum de Cedro,
4 Loth Oleum Bergamotto,
4 Loth Nelkenöl,
2 Loth Oleum Serpilli,
1 Bouteille Ol. Jasmini,
4 Loth Ol. Lavendulæ gegossen, 1 ℔ des allerfeinsten Spiritus rectificatissimi vorgeschlagen, und so procedirt, als wie schon oft zuvor gelehret worden ist.

Quinta Essentia Pot Pourri.

Auf 1 Pfund Kreide wird in die Retorte gethan: 2 Loth Thymianöl.
4 Loth Bergamottenöl.
4 Loth Nelkenöl.
4 Loth Lavendelöl.
1 Loth Pomeranzenöl.
2 Quentchen Neroliöl.
4 Loth Moschusessenz.
1 ℔ guter Spiritus.

Alles wird mit der Kreide gut vermischt und in den in der Retorte vorgeschlagenen Spiritum getrieben, wie bewußt.

Quinta Essentia d'Orange.

Zu 1 Pfund Kreide werden 8 Unzen Oleum Aurantiorum (Pomeranzenöl) gegossen, und damit übrigens, wie bewußt, procedirt.

Aus allen wesentlichen Oelen kann man auf diese Art die sogenannten Quintessenzen verfertigen.

Viele darunter werden auch gefärbt; allein sie müssen nur ganz blaß gefärbt seyn, als blau, grün, roth, violett, blaßgelb. Man bedient sich eben derer Farben, welche ich zur Färbung derer Liqueurs vorgeschlagen habe.

Das vierte Kapitel.

Begreift die Lehre von Verfertigung derer verschiedenen Syrops, Limonaden, Pulvern, Pot-Pourri, Zahnpulvern, Zahnopiats, Zahntinkturen, Räucherpulvern, u. s. w.

Syrop a la Limonade de Citrons.

Man nimmt 1 Maas sehr hell clarificirten, guten, frisch ausgepreßten Zitronensaft, denselben gießt man auf 2 Pfund gestoßenen weissen Zucker, und kocht ihn in einer sehr gut verzinnten, oder welches noch besser wäre, in einer töpfernen großen Kasserolle, zur Konsistenz eines dicken Syrops; um nun demselben einen völligen Zitronengeschmack zu geben, so tröpfelt man etliche Tropfen Oleum de Cedro dazu. Unter währendem Kochen kann man etliche Gran pulverisirte Curcumæ darein thun, um dem Syrop eine gelbe Farbe zu geben. Durch geschlagenes Eyerweiß kann man ihn sehr hell clarificiren.

Syrop à la Limonade de Citrons, sans jus de Citrons.

Man nimmt z. B. 1/2 Loth Sal essentiale Tartari, reibt es in einem steinernen Mörser

sehr fein, und löset durch das Kochen dasselbige in 1/2 Maas Wasser auf, dazu setzt man 2 Pfund Zucker und etliche Tropfen Olei de Cedro, kochet ihn zur Konsistenz eines Syrops in einem zinnernen Kessel, und schäumet ihn sehr gut ab, damit er hell wird.

Syrop à la Limonade Framboises, avec Vinaigre.

Man nimmt 1 Maas Himbeerensaft, der mit Eßig angesetzt ist, und kocht denselben mit 3 Pfund weissem Zucker zu einem dicken Syrop, schäumet ihn mit Eyerweiß ab, das zuvor zu einem Schnee geschlagen worden ist; denn je heller der Saft ist, desto schöner wird er.

Syrop à la Limonade aux Framboises sans Vinaigre.

Man nimmt 4 Pfund sehr gut clarificirten Himbeerensaft, gießt ihn auf 4 Pfund weissen Zucker, clarificirt ihn, wenn er kocht, mit Eyerweiß sehr rein ab, und kocht ihn zu einer Syropkonsistenz.

Syrop Limonade aux Cerises.

Es werden 4 Pfund sehr gut clarificirter saurer Kirschensaft mit 4 Pfund weissem sehr fein

gestoßenem Zucker gekocht, sehr gut abgeschäumt, und unter währendem Kochen 8 Unzen bitteres Mandelwasser dazu gegossen. Man giebt dem Syrop eine etwas starke Konsistenz.

Syrop de Cerises au Vinaigre.

Man nimmt 4 Pfund sehr wohl clarificirten Kirschensaft, welcher ein wenig mit Gewürzen angesetzt worden ist, giest denselben auf 4 Pf. weissen Zucker, und kocht ihn damit zu einer starken Konsistenz.

Syrop d'Epine Vinette, von Berbisbeeren.

Auf 4 Pfund Berbisbeerensaft werden 4 Pf. weissen Zucker gerechnet; derselbe wird damit zu einer starken Syropkonsistenz gekocht, und übrigens mit der Abschäumung, wie bei den andern, procedirt.

Syrop d'Orgeade de Montpellier.

Man nimmt auf 1 Pfund süße Mandeln 4 Loth bittere, schälet dieselben durch Aufgießen siedenden Wassers, wie bekannt, ab, alsdann wirft man sie in kaltes Wasser, damit aller noch daran haftende Schaum abgewaschen wird. Alsdann werden sie auf einen Stein gethan,

und zu einem Mus gerieben, indem man von Zeit zu Zeit ein wenig Wasser dazu thut, als wollte man einen Teig machen, damit die Mandeln nicht zu Oel werden. Wenn euer Teig so weit fertig ist, so verdünnet ihn mit ein wenig Wasser, seiht ihn durch ein feines Haarsieb, und preßt ihn so stark, daß die Substanz recht ausgedrückt wird. Und da noch viel Milch in eurem Teige bleiben könnte, so verdünnet ihn zum zweiten- und wohl auch zum drittenmal, wenn es nöthig ist, mit Wasser, damit keine Milch mehr in dem Teige bleibt.

Merket, daß ihr jedesmal, wenn ihr euern Teig macht, sehr wenig Wasser zugiesen müßt, damit die Milch dick wird.

Nachmals macht ihr Syrop aus bloßem Wasser und Zucker, welchen ihr einsiedet, bis er sich bricht, das heißt, bis er sich cristallisirt, und bald candiren will. Alsdann thut nur Mandelmilch dazu und laßt sie kochen, wobei ihr beim ersten Kochen eine Zeit lang gut rühren müßt, nachdem sie von der Stärke des Zukkers dick wird. Und wenn ihr wahrnehmt, daß euer Syrop dick genug ist, so nehmt ihn vom Feuer, damit er kalt wird, und rühret ihn von Zeit zu Zeit um, daß er nicht so sehr steigt. Wenn er kalt ist, so thut ihn allezeit, unter währendem Umrühren, in eine Büchse. Soll nun euer Syrop nach Pomeranzenblüthen schmek-

ken, so thuet etwas Pomeranzenblüthenwasser dazu, und das ganz zuletzt, wenn er schon fertig ist, doch aber nicht zu viel, damit die Konsistenz des Syrops nicht dadurch vermindert wird.

Diese Bearbeitung des Syrops ist nach dem Original aus dem Französischen ins Deutsche von Wort zu Wort übersetzt worden.

Man kann auch auf nachstehende Art einen Syrop d'Orgeade verfertigen:

Man macht aus 1 Pfund geschälten süßen, und 1/4 Pfund dergleichen bittern Mandeln mit Orangenblüthen-Wasser eine sehr substantiöse Mandelmilch, unter dieselbe mischt man sehr fein gestoßenen Zucker, und zwar in nachstehender Proportion: Nämlich zu 1 Pfund Mandelmilch nimmt man 2 Pfund weissen Zucker, rührt denselben sehr gut unter einander, und setzt ihn über das Feuer, und wenn derselbe nur heiß geworden, daß die Mandelmilch den Zucker aufgelößt hat, so hebt man ihn geschwind vom Feuer, und rührt ihn fleißig, bis er kalt geworden ist. Zum Kochen muß man ihn ja nicht kommen lassen, sonst separirt sich die Milch vom Zucker, und gerinnet zusammen, wie eine animalische Milch.

Syrop Capillaire de Montpeillier.

Von Wort zu Wort aus dem Französischen ins Deutsche übersetzt.

Wenn ihr die Herbam Capillor. Veneris gut und rein ausgesucht und gereinigt habt, so schneidet es mit einer Scheere sehr klein, thut es in einen verzinnten Kessel, gießt das Wasser darauf, und laßt es kochen, bis euer Decoctum wohl embrirt und gesättigt ist. Und wenn ihr sehet, daß sich euer Kraut zu Boden setzt, ohne daß ihr es mit dem Schaumlöffel niedergedrückt habt, so nehmet es vom Feuer, seihet das Decoctum durch ein Sieb, und drücket das Kraut scharf mit der Hand aus. Macht nochmals den Kessel wieder rein, und thut Zucker in denselben, z. B. 4 Pfund, und gießt auf diesen 1 Maas eures Decocti, setzet den Kessel aufs Feuer, und rührt den Zucker um, bis er geschmolzen ist. Schlagt nach diesem Eyer auf, thut das Dotter weg, und nehmt nur das Weisse, welches ihr in frisches Wasser thut, und es mit geschälten Weidenrüthchen wohl schlagt, damit es recht zum Schaum wird. Wenn nun euer Zucker und euer Wasser kochen, so thut einen Theil eures also zubereiteten Eyerweisses hinein, und wartet, bis der Schaum gestiegen und sich an euer Eyerweiß, welches allezeit auf dem Syrop bleibt, angehängt hat. Alsdann

schäuchet euern Syrop, und wenn ihr ihn geschäumt habt, so thut wiederum Eyerweiß, wie das erstemal, hinein, bis euer Syrop vollkommen geklärt ist. Auf solche Art schäumt ihr ihn und laßt ihn kochen, bis er die Konsistenz eines Syrops bekommen hat. Man gießt ihn hernach durch ein feines Haarsieb in eine große thönerne Schüssel, und läßt ihn erkalten.

Punschsyrop, oder Essenz.

Um in Geschwindigkeit Punsch zu verfertigen.

In einen gutverzinnten Kessel gießt man 1 Maas gut clarificirten Zitronensaft, in denselben thut man 3 Pfund weissen Zucker, und läßt denselben, nachdem man ihn unter währendem Kochen abschäumt, zur Konsistenz eines dicken Syrops einkochen, gießt ihn durch, alsdann setzt man ihm 1 Maas von unserm Arak zu, der ohne Wasserzusatz verfertiget worden ist, und rüttelt alles sehr gut unter einander, und verwahrt ihn in Bouteillen.

Eben auf diese nämliche Art kann eine dergl. Essenz ohne Zitronensaft verfertiget werden. Nämlich: wenn man anstatt des Zitronensafts 1 Loth in heißem Wasser aufgelöstes Sal Tartari Essentiale nimmt. Uebrigens wird damit procedirt, als wie vorher bei dem, welcher mit

Zitronensaft verfertiget wurde, verfahren worden ist.

Syrop de Coffée.

In der Geschwindigkeit Kaffe zu verfertigen.

Man nimmt z. E. 1/2 Pfund guten gebrannten und auf einer Kaffemühle fein gemahlenen Kaffe, denselben thut man in einen Topf mit einer Stürze, gießt Wasser darauf, ungefähr 1 Maas, jedoch so, daß der Topf nicht ganz voll damit angefüllt ist. Die Stürze wird auf den Topf zugeklebt, und ganz gelind kochen lassen, daß ungefähr 3 Finger voll einkochen. Das Fluidum wird von dem Kaffésatze abgegossen, und 1/2 Maas neues Wasser dazu gethan, und nochmals über die Hälfte einkochen lassen.

Sowohl das erste als zweite Brodium wird mit einander vermischt; alsdann nimmt man Zucker, gießt den ausgekochten Kaffe darauf, und kocht daraus einen Syrop, der, wenn er erkaltet ist, in kleine Bouteillen gefüllt wird.

Will man nun in der Geschwindigkeit Kaffe haben, so thut man davon einen auch 2 Löffel voll in eine Tasse, gießt heisses Wasser und Milch dazu, so ist der Kaffe zum Trinken fertig. Auf Reisen ist dieser Kaffesyrop sehr bequem.

Syrop des Cerises pour les Vins.

Damit in der Geschwindigkeit Kirschenwein zu verfertigen.

Man nimmt z. B. 20 Pfund saure Kirschen, stößt dieselben in einem eisernen Mörser, nebst ihren Kernen, klein, so, daß kein Kern davon ganz bleibt. Diesen Kirschenbrei thut man in eine große töpferne Schüssel, und läßt ihn ungefähr 12 Stunden ruhig stehen. Alsdann nimmt man diese Masse, thut sie in große Krüge, und wirft etliche Loth gestoßene Gewürznelken und Zimmetblüthen dazu, und gießt 3 auch 4 Maas Wein darüber. Diese Krüge werden mit nasser Blase gut verbunden, und in dieser Verfassung ungefähr 14 Tage ruhig gelassen. Alsdann nimmt man die Masse heraus, gießt noch etwas Wein dazu, und gießt alles durch eine aufgespannte Leinewand. Diesen Kirschensaft nun thut man in einen verzinnten Kessel, und rechnet auf 1 Maas desselben 1 Pf. Zucker. Man läßt ihn nur auf einmal einkochen. Sollte er nicht genug nach Gewürze und Kernen schmecken, so thut man noch etliche Loth gröblich gestoßenes Gewürze dazu, imgleichen etliche Maas bitteres Mandelwasser. Wenn er genug gekocht hat, so setzt man ihn vom Feuer ab, und gießt ihn zum Erkalten durch einen flanellenen Lappen.

Von diesem Safte nimmt man so viel, als man will, unter eine ebenfalls beliebige Quantität Wein, so ist augenblicklich der Kirschenwein fertig. Eben auf diese Art verfertiget man auch den

Syrop Framboises pour les Vins,

nur daß man bei demselben das bittere Mandelwasser weg läßt. Uebrigens ist die Procedur, wie bei dem vorhergemeldeten Kirschweinsyrup.

Poudre à la Limonade de Citrons.

Man nimmt frischausgepreßten guten Zitronensaft, z. E. 1 Pfund, gießt ihn auf 2 Pf. Zucker, und kocht denselben in einer kupfernen oder meßingenen Pfanne ad Consistentiam tabulanti, oder zu einer solchen Härte, daß, wenn er erkaltet ist, sich pulverisiren läßt. Wenn dieses geschehen ist, so setzt man ihm noch eine kleine Quantität Zucker mit etlichen Tropfen Olei de Cedro zu, reibet es sehr gut unter einander, und verwahret dieses Pulver in sehr gut verbundenen Gläsern, damit es keine Luft anziehen kann, sonst wird es feucht werden, und zusammen fliesen. Man verfährt damit, wie gebräuchlich, um geschwind Limonade zu verfertigen.

Noch eine andere Art eines guten und gesunden

Limonadenpulvers.

Man nimmt 2 Loth Salis essential. Tartari, reibet es sehr klein mit etlichen Granen Pulvis Curcumæ und etlichen Tropfen Olei de Cedro ab, alsdann vermische man es mit einem Pfund sehr fein pulverisirten weissen Zucker; wenn alles sehr gut unter einander gerieben ist, so siebe man es durch ein sehr feines Haarsieb, damit es theils gut gemischt, theils sehr fein wird. Man verwahrt es zum Verkauf in sehr schönen weissen Zuckergläsern auf.

Das sogenannte Waldheimer Sächsische Limonadenpulver.

Dieses wird aus 4 Unzen Cremor tartari und 16 Unzen gestoßenem Zucker, wozu man etliche Tropfen Oleum de Cedro gießt, verfertiget, und in einem marmornen Mörser mit etlichen Granen fein pulverisirter Curcumæ sehr gut unter einander reibt. Es wird in kleinen, runden, blechernen, mit Papier ausgefütterten Büchschen verkauft.

Limonadenpulver von Berbisbeerensaft.

Dieses wird akkurat so verfertiget, als wie das Limonadenpulver aus dem Zitronensaft.

Man rechnet 8 Unzen Berbisbeerensaft auf 1 Pfund Zucker, welcher ebenfalls in einem gut verzinnten Kessel ad Consistentiam tabulanti gekocht, und hernach pulverisirt wird. Um des Wohlgeschmacks halber werden etliche Tropfen Oleum de Cedro dazu getröpfelt. Der Berbisbeerensaft muß von sehr reifen Beeren gepreßt seyn, damit das Pulver schön roth wird.

Poudre Carminatif a l'Imperiale.

Auf 1 Pfund pulverisirten Zucker werden 60 Tropfen Ol. Menthæ piperititis, imgleichen 20 Tropfen Nelkenöl und 20 Tropfen Oleum Cinnamomi getröpfelt, und gut unter einander gerieben. Alsdann reibt man aparte in einem steinernen Mörser 1 Loth Salis Tartari essentialis so fein, wie möglich; man mische den mit Oelen imprägnirten Zucker dazu, und verwahre es in Gläserchen; es treibet unendlich die Blähungen und befördert den Appetit.

Poudre dentifrice blanc, oder Pour les Dents blanche.

Es werden dazu 1 Pfund sehr fein und durch das Auskochen mit Lauge sauber gemachte pulverisirte Eyerschaalen genommen, ferner 1 Pfund fein gepülverter Bimsenstein, 1 Pfund

eben zu Staub gepülverte Veilchenwurzel; dieses alles wird in einem Mörser sehr gut gemischt, und durch ein feines Haarsieb gesiebt. Alsdann werden aufs neue in dem Mörser sehr fein gestoßene rothe Myrrhen 4 Loth, Würznelken 4 Loth dazu gethan, und gut unter einander gemischt. Alsdann

1 Loth Oleum de Cedro,

1/2 Loth Oleum Bergamotto,

1/2 Loth Oleum Caryophillor.

15 Tropfen Ol. Cinnamomi,

10 Gran Moschus, welcher in ein wenig Spiritus aufgelößt worden ist. Wenn alles sehr gut gemischt worden ist, so siebt man es zum zweitenmal durch, alsdann ist es fertig.

Poudre pour les Dents rouge Royale.

Dieses wird auf nachstehende Art verfertigt. Nämlich: man thut in einen großen verglasurten Topf, welcher vornen, fast nahe am Boden, Löcher hat, welche mit kleinen langen Pfropfen zugestopft sind, 1 Pfund sauber gemachte und fein gestoßene Eyerschaalen, 1 Pf. Bimsenstein, und 1 Pfund fein gestoßene florentinische Veilchenwurzel, welches alles vorher sehr gut unter einander gemischt ist. Dieser Topf wird zur Seite eines Windofens ge-

setzt, auf demselben hält man ein leinwandenes Tuch, auf einem Tenakel ausgespannt, parat, durch welches nachstehendes Brodium gegossen wird:

Nämlich, man setzt einen Kessel auf einen Windofen, in denselben thut man 2 Pfund geraspelten Fernambuck, nebst 1 Loth Alaun, gießt so viel Wasser darauf, daß dasselbe eine Hand hoch darüber geht. Der Fernambuck muß mit dem Alaun eine gute Stunde lang kochen, bis derselbe anfängt, sich zu Boden zu setzen, alsdann schöpft man die rothe Brühe ab, und gießt sie durch die aufgespannte Leinewand in den Topf auf das Pulver; vermöge der Alaunsäure wird es mit dem Pulver effervesciren; sobald die Effervescenz jedesmal vorbei ist, gießt man nur rothe Brühe darauf, und kontinuirt so lange damit, bis die Effervescenz cessirt. Das Pulver wird sich setzen, die Röthe aus der Fernambuckbrühe an sich ziehen, und das überstehende Wasser wird blaßroth aussehen. In dieser Verfassung läßt man es 24 Stunden ruhig stehen; das überstehende Wasser wird weggegossen, und das dicke auf dem Boden sitzende rothe Pulver wird auf einen Bogen Papier gethan, und nach und nach getrocknet. Wenn es ganz trocken ist, so wird es durch ein Sieb geschlagen, und mit 2 Loth sehr fein gestoßener Myrrhen, 2 Loth Würznelken, 20

Tropfen Zimmetöl, 20 Tropfen Ol. L. Rhodii, und 2 Gran aufgelößtem Moschus vermischt. Die Couleur aber in etwas zu erhöhen, so reibt man die ganze Quantität mit etwas Mandelöl ab; es erhöhet sich dann die Couleur. Dieses Pulver verwahrt man in einem gut verbundenen Glase, damit es sich nicht verdünste und seinen sehr angenehmen Geruch verringere.

Opiat pour les Dents d'Angleterre.

Es werden 2 Loth gute Coccionelle in einem Mörser sehr fein, wie Staub, mit 1 Quentchen gebranntem Alaun gerieben, und wenn sie recht fein ist, so mischt man es unter 1 Pfund mit Rosenwasser dick eingekochten weissen Syrop, wozu man 8 Loth präparirte Krebsaugen mischt. Es wird in kurzer Zeit zu fermentiren anfangen, und durch die Fermentation eine carminmäßige Röthe erhalten. Wenn nun die Fermentation vorüber ist, so mischt man 2 Loth pulverisirte Würznelken und 1 Loth fein pulverisirte Myrrhen dazu, reibet alles sehr gut unter einander, und tröpfelt sowohl 1 Quentchen Oleum de Cedro, als auch etliche Tropfen Zimmetöl dazu.

Sollte es zu dick an Konsistenz seyn, so setzt man noch etwas Syrop mit Rosenwasser darunter; je länger es steht, je besser wird die Couleur und Geruch.

Damit aber diese Latwerge nicht schimmelt oder sauer werden mögte, so gießt man der Conservation wegen ein wenig Löffelkraut-Spiritum zu.

Teinture pour les Dents d'Angleterre.

Es werden 8 Loth Gummi Laccæ in granis gröblich zerstoßen, und mit 4 Loth Alaun vermischt, und in einem Maas Salbeywasser so lange gekocht, bis es eine schöne purpurfarbene Röthe erlangt hat. Diese Tinktur wird durchgeseihet, und wenn sie erkaltet ist, so werden noch 16 Loth Spiritus Cochleariæ, worin 1 Quentchen Nelkenöl aufgelößt worden ist, dazu gesetzt. Diese Tinktur wird durch das Zugießen des Löffelkraut-Spiritus trübe, deßwegen ist es nöthig, daß selbige durch Löschpapier durchfiltrirt wird.

Das sehr berühmte und bekannte Leipziger Räucherpulver,

welches, wenn man damit räuchern will, nicht auf Kohlen geworfen, sondern entweder auf ein glühendes Blech, oder heißen Ofen gestreuet werden muß. Dieses Räucherpulver bestehet aus nachstehenden Ingredienzien. Als nämlich aus 16 Loth Cascarillenrinde,
16 Loth Zimmet-Cassia,

2 ℔ Cort. Thymiamatis,
2 ℔ Storacis Calaminth.
1 ℔ Benzoes optim.
2 ℔ Rad. Ireos,
1 ℔ Zimmetblüthen,
1 ℔ Gewürznelken,
1/2 ℔ geraspeltes Rhodiser Holz,
1/2 ℔ Lavendelblüthen,
1 1/2 ℔ hochrothe Rosenblätter,
1/2 ℔ schöne blaue getrocknete Kornblumen,
1/2 ℔ ebenfalls frisch getrocknete hochgelbe Ringelblumen, und nachstehender Balsam, welcher vor der Hand noch aparte aufbehalten werden muß, und nach Verfertigung dieses Pulvers, welches hieunten beschrieben, mit als eine Hauptsache dabei employret werden muß, als der

Balsam dieses Pulvers.

Es werden 16 Unzen des höchstrectificirten Spiritus Vini, und nachstehende Oele und Sachen zur Digestion hinein gethan, als:

8 Loth Storax liquid.
4 Loth Balſ. Peruvianus.
3 Loth Lavendelöl.
4 Loth Bergamottenöl.
4 Loth Oleum de Cedro.

1 Quentchen Ol. L. Rhodii.

20 Gran Moschi.

Dieses wird sehr gut unter einander gerüttelt, in ein kleines Phiolchen gethan, mit nasser Blase gut verbunden, und zur Digestion hingesetzt, und unter währendem Digeriren dann und wann umgerüttelt.

Die Zurechtmachung derer übrigen Ingredienzien geschiehet folgendermaßen:

1) Die Radices Ireos werden vor allen andern Materien zu allererst mit einem krummen Messer auf dem Schneidbret gröblich geschnitten, und durch einen Durchschlag mit ganz engen Löchern gesiebt, damit sie nicht so viel Staub und Pulver geben, als wenn sie in einem Mörser gestoßen würden.

2) Werden die Gewürze, Cascarilla, Cassia lignea, Cort. thymiamatis auch aparte geschnitten, und ebenfalls durch das nämliche Sieb gesiebet, alsdann die beiden Gummata.

3) Ganz zuletzt werden die Blumen, jede aparte, durch den nämlichen Durchschlag gesiebt und fein geschnitten.

Die Rosen werden ganz aparte aufbehalten, und mit Spiritu vitrioli conspergirt, damit sie schön roth werden, die vorher, ehe sie mit den andern gemengt werden, getrocknet werden müssen.

Wenn nun dieses alles so, wie hier vorgeschrieben, behandelt worden ist, so werden alle Ingredienzien, die Blumen ausgenommen, in ein Sieb gethan, und zusammen gemischt, und aller Staub davon abgeschlagen, und nach und nach der unter dieser Zeit in Digestion gestandene Balsam mit den Händen darunter gerieben; ist nun dieses geschehen, so thut man die Blumen ganz zuletzt dazu, und mischt alles mit den Händen, wie schon kurz vorher erwähnet worden, gut unter einander. Es muß dieses Pulver in Gläsern aufbewahret werden.

Extra feine Räucherkerzen.

Man nimmt z. B. 2 Pfund gute ausgeglühte Kohlen, stößt dieselben ganz fein, wäre es möglich, so sehe man, daß man Kohlen von Lindenholz haben kann, sie sind sehr zart und brennen vortreflich. Unter diese 2 Pfund Kohlenstaub mischt man fein pulverisirten Storax Calam. — — — 18 Loth.

fein pulverisirte			Benzoes	4	—
=	=	=	Weyhrauch	8	—
=	=	=	Mastix	4	—
=	=	=	Cascerill	2	—
=	=	=	Würznelken	4	—
=	=	=	Zimmetblüthen	6	—
=	=	=	Cort. thymiam.	6	—

Storax liquid. 8 Loth.
Balſ. de Peru 2 Loth.

Dieſes alles wird unter den Kohlenſtaub, wie vorher gemeldet worden, vermiſcht, und endlich mit Tragantſchleim zu einer Maſſe angeſtoßen, die man wie ein Wachs mit den Fingern bearbeiten und formiren kann. Wenn nun dieſe Maſſe auf dieſe Art bereitet worden iſt, ſo werden unter dieſelbe im Mörſer nachſtehende Oele getröpfelt und darunter gemiſcht, als:

Oleum Lavendulæ,
— Bergamotto,
— de Cedro,
— Caryophillor, ana 1 Quentl.;

alsdann werden daraus die bekannte Räucherkerzchen formirt. Je kleiner dieſelben verfertiget werden, deſto ſchöner ſind ſie. Um damit ſie gut ausbrennen, ſo müſſen ſie ſehr gut austrocknen; ihr Geruch iſt unvergleichlich.

Spaniſche Ofenmaſſe, oder wohlriechender Ofenlack.

Man nimmt einen großen eiſernen Mörſer, ſetzt denſelben in einen Keſſel, worin kochendes Waſſer iſt, ſetzt dieſen auf einen Windofen, worein Feuer brennt, damit das Waſſer nie zu kochen aufhört, und der Mörſer heiß wird. Wenn derſelbe ganz heiß geworden iſt, ſo thut

man in denselben 1 Pfund Storax liquid., und wenn der Storax wie Wachs zerflossen ist, so wirft man 8 Loth sehr fein gepülverte Benzoes, ingleichen 4 Loth Balsamum Peruvianum und 12 Gran aufgelößten Moschum dazu, und mischt es sehr gut unter einander; endlich färbt man es schwarz mit sehr fein gestoßenem schwarzem Elphenbein, damit es so schwarz, wie Siegellack wird. Wenn nun alles beisammen ist, so setzt man noch

1 Quentchen Lavendelöl,
2 Quentchen Nelkenöl,
2 Quentchen Cedro= und
3 Quentchen Bergamottenöl zu;

man mischt alles sehr gut unter einander, wiegt davon jedesmal 1 Loth ab, und formirt es auf einem Blech in Stangen, wie Siegellack. Wenn der Ofen recht heiß ist, so bestreicht man ihn mit der Masse, welches das ganze Zimmer parfümiret.

Pot-Pourri.

In flüßiger Gestalt, in der Geschwindigkeit die Zimmer damit zu parfümiren.

Man nimmt 1 Maas Spiritus Vini rectificatissimus, in denselben tröpfelt man

1 Loth Lavendelöl.
1 Loth Serpülett.

1 Loth Bergamottenöl.
1/2 Loth Cedroöl.
1 Quentchen Nelkenöl.
1/2 Loth guten Bals. de Peru.
10 Gran in Spiritum aufgelößten Moschum.

Alles dieses wird in einen gläsernen Kolben gemischt, welcher mit einer nassen Kälberblase gut verbunden, und in eine Sandkapelle in Digestion gesezt wird. Wenn sich nun alle Oele aufgelößt haben, so läßt man den Kolben erkalten; unter dieser Zeit nimmt man eine grosse Bouteille, und gießt in dieselbige

1 Maas starkes cohobirtes Rosenwasser,
1 —— Orangenblüthenwasser,
1 —— Lavendelblumenwasser,
1 —— Thymianwasser, mischet alles sehr gut unter einander, und gießt den obigen mit Oelen imprägnirten Spiritum dazu, rüttelt es sehr gut unter einander, und füllet es auf Bouteillen; man besprengt damit die Zimmer, wodurch ein sehr guter Geruch entstehet, und den ganzen Tag das Zimmer darnach riecht.

Pot-Pourri.

Diesen in trockener Gestalt in Pot-Pourritöpfen aufzubewahren.

Diesen zu verfertigen, ist eine sehr weitläufige Beschreibung, und solche ist, nach einem

französischen Originalmanuskript, ins Deutsche übersetzt worden.

Unter dem Wort Pot-Pourri verstehet man gemeiniglich einen Haufen von allerlei Dingen, und mit diesem ist es eben so; es ist ein Haufen vielerlei Blüthen, Kräuter, Wurzeln, Gewürze, Quintessenzen und wesentlicher wohlriechenden Oele; Schaalen von Früchten, Ambra, Moschus, Zibeth, mit einem Worte, alles, was wohlriechend ist, wird hinzugefügt.

Die Uebersetzung des Originals lautet von Wort zu Wort also:

Nehmet frisch gesammelte Pomeranzenblüthen, die nicht angelaufen, d. i. nicht fleckigt, sondern schön weiß sind; wohlausgesuchte, dunkelrothe, gedoppelte Gartennelken, von welchen ihr das Herz wegthuet und nur die Blüthen davon abschneidet; frische weisse Lilienblätter; schöne weisse Rosenblätter, die nicht fleckigt sind; rothe Rosenblätter; die inwendige Herzen derer Rosen, die noch nicht von der Sonne ausgezogen sind; Lavendelblumen; die feinsten Spitzen von Rosmarin, welche in völliger Blüthe stehen; Thymianzweige, die in völliger Blüthe stehen; Salbey nebst denen Blumen; jungen Beyfuß, die Spitzen davon; Mayran; Bassiliken; Steinklee, nebst denen Blumen; von allen diesen von jedem gleichviel, alsdann gröblich gestoßene Zimmetblüthen,

Würznelken, Cardamomen, englisches Gewürze, Muskatennüsse, von jedem 6 Loth, alles gröblich zerstoßen. Die Blüthen und Kräuter vermischt mit einander, alsdann nehmet ihr eine große wohlverglasurte Schüssel, und thut erstlich auf den Boden eine Schichte Salz, das vorher expreß zu diesem Behuf verfertiget worden ist, die ihr wiederum mit einer Schichte Blüthen und Kräuter bedeckt, bis eure Schüssel voll ist, wo immer zu der Schichte Blumen und Kräuter von denen Gewürzen mit untergemenget wird; die letzte Schichte aber muß nur mit Blumen und Kräutern bedeckt seyn. Die Gewürze müssen sehr gut eingetheilt werden, damit sich alles egal durchziehet, und, so zu sagen, alles sehr gut gewürzet seye.

Wenn dieses besagterweise geschehen ist, so bedeckt man die Schüssel mit einem Deckel, welcher gut darauf paßt, damit ihr sie hernach auf die letzt, wenn alles beisammen ist, vertutiren oder verkleben könnt. Unterdessen aber, ehe dieses geschiehet, deckt es einsweilen nur so zu, und laßt es in dieser Verfassung nur etliche Tage stehen. Alsdann stoßet 1 Pfund florentinische Veilchenwurzel, 1/2 Pf. runde braune Cyperwurzel, 1/2 Pfund geraspeltes frisches Rhodiser-Holz, und wenn alles etliche Tage gestanden, so nehmet alles wieder aus der Schüssel, und leget es schichtweise über einan-

der, und mischet über jede Schichte einen Theil dieses Pulvers, imgleichen jedesmal etwas Salz dazu. Wenn alles nun wieder in die Schüssel gethan worden ist, so passet den Dekkel wiederum auf, und lutirt sie mit einem Streifen Papier, welches mit Kleister bestrichen ist, tüchtig zu, damit alles darunter schwitzet.

Diese zulutirte Schüssel nun wird täglich in die Sonne gesetzt, womit man 3 — 4 Wochen kontinuiren kann.

Alsdann machet die Schüssel auf, und nehmet alles heraus auf etliche Bogen Realpapier, und parfümirt noch die ganze Masse mit etwas Lavendel-, Cedro-, Bergamotten-, Nelken-, Jasmin- und Neroliöl, imgleichen etl. Gran aufgelößtem Moschus und Ambra; mischet es abermals sehr gut, und thut es in Pot-Pourrigefäse, und verfahret damit, wie gebräuchlich.

Pot-Pourri-Pulver,

um damit Kleider und Wäsche zu parfümiren, imgleichen seidene Säckchen damit zu füllen, um solche bei sich in der Tasche tragen zu können, welche Sujets genennet werden.

Dazu nimmt man:

1/2 ℔ Rosenblätter.

1/4 ℔ Lavendelblüthe.

4 Loth Rosmarin.
6 Loth Mayran.
8 Loth Thymian.
6 Loth Pfefferkraut.
8 Loth Poley.
4 Loth Krausemünze.
4 Loth Melilottenkraut.
1/2 ℔ gestoßene Veilchenwurzel.
8 Loth Cyperwurzel.
8 Loth Würznelken.
8 Loth Zimmetblüthe.
16 Loth Rhodiser Holz.
2 Loth Cardamome.
4 Loth englisches Gewürze.
2 Loth Muskatennüsse.

Dieses alles wird grob gestoßen, durch ein sogenanntes Speciessieb getrieben, alsdann mit nachstehenden Oelen parfümirt, als: Lavendelöl, Bergamottenöl, Cedro- und Rhodiser Holzöl, und etlichen Gran aufgelößtem Moschus, so viel man von jedem nehmen will, nachdem es schwach oder heftig riechen soll. Damit aber sowohl die Gewürze als Blumen und Kräuter ihren völligen guten Geruch behalten, und in einer gewissen Feuchtigkeit erhalten werden, so setzt man ihm das zu allen Pot-Pourris apart verfertigte Salz zu. Dieses Salz wird auf nachstehende Art verfertiget:

Man nimmt eine eiserne Pfanne, darein thut man 2 — 3 Pfund Kochsalz, setzt es über das Feuer, rührt es mit einem hölzernen Spatel gut um, und röstet es so lange, bis es, wenn ihr was davon aufs Feuer werft, nicht mehr prasselt, und bräunlichgelb an der Farbe wird.

Ein Pot-Pourri

wider die Motten in denen Kleidern, dieselben zu vertreiben; imgleichen konservirt er auch das Pelzwerk.

Dazu nimmt man:

10 ℔ Sägespäne von sehr fettem Kienholz.

2 ℔ gestoßene Lavendelblumen.

Etliche sehr fein geschnittene Moschushäutchen.

4 Loth Rosmarinöl.

2 Loth Lavendelöl.

2 Loth Bergamottenöl.

4 Loth gepülverten Kampher.

Es wird sehr gut gemischt, und sowohl in die Kleider als Pelze gestreuet.

Das fünfte Kapitel.

Weiset die Bereitung derer französischen Pomaden, Pouders, Schminken, Schönheitswässer, Handpasten und Seifen, nebst verschiedenen andern Sachen.

Bei der Verfertigung derer französischen Pomaden kommt es hauptsächlich auf die Hauptmasse derselben an; diese bestehet entweder aus Rindsnieren= oder Hammelstalk, Unschlitt oder Fett; imgleichen aus einer Beimischung weissen Mohns, oder Provencer Oels; fernerhin kann man auch bei manchen Pomaden etwas weissen Puder zumischen. Die Zubereitung des Fettes oder Rindstalkes ist weiter nichts Künstliches, es will aber doch, der Reinigkeit halber, sehr gut in Acht genommen werden. Man verfährt damit folgendermaßen:

Es wird erstlich das Fett, welches zur Verfertigung derer Pomaden genommen werden soll, sehr fein mit dem Messer geschnitten, in einen Kessel gethan, und nach und nach bei der gelindesten Kohlenwärme zerlassen.

Man verhüte so viel, wie möglich, die lebendige Flamme derer Kohlen, daß die Spitze derselben nicht den Boden des Kessels berühre, damit das Fett ganz langsam ausschmilzt. Um nun die Flamme zu verhindern, so kann man dieselbe mit ausgesiebter Asche unterdrücken.

Dieses ausgelassene Fett nun gießt man durch eine aufgespannte Leinewand in eine große tiefe irdene Schüssel. Wenn nun dieser ausgelassene Talk kalt und hart geworden ist, so schlägt man ihn in kleine Stückchen, thut dieselben in einen kupfernen gut verzinnten Kessel, gießt nach Proportion Rosenwasser dazu, und kocht darin das Fett noch einmal aus, wodurch es seinen widrigen Geruch verliert, und einer weissen Wachskonsistenz ähnlich wird. Sollte man gewahr werden, daß das Rosenwasser verdampfte, so kann man noch mehr dazu gießen, bis man merkt, daß der garstige Geruch des Fettes sich verzogen hat. Man gießt hernach zum zweitenmal das Fett durch eine Leinewand, und läßt es abermals kalt werden, wo sich das Wasser davon separiren wird. Da sich nun noch hier und da unreine Theile auf dem Boden angesetzt haben, so schabt man sie, wenn es erkaltet ist, ganz rein ab. Dieses auf diese Art ausgeschmolzene Fett thut man abermals in einen saubern verzinnten Kessel, läßt es gleichfalls langsam fließen, und gießt entweder weisses Mohn- oeer Provencer Oel, so viel man will, darunter, nachdem man die Pomade weicher oder harter Konsistenz haben will.

Aus dieser Masse nun werden, mit ihren gehörigen Zusätzen von wesentlichen Oelen, wornach sie riechen sollen, alle Pomaden verferti-

get. Nur müssen die Oele und Balsame nicht zu heiß beigemischt werden, sonst verfliegen sie und werden dadurch ihrer Delikatesse beraubt. Als z. E.

Pomade de Lavande.

Zu 4 Pfund von obiger Pomadenmasse, wenn selbige vorher langsam fließend gemacht worden ist, mischt man nach und nach 8 Loth gutes französisches Lavendelöl. Dieses Oel wird mit einer hölzernen Pistille ganz langsam darunter gemischt. Sollte ja die Pomade ein wenig schmierig seyn, so setzt zu dieser ganzen Masse 1/2 Pfund gutes durchgesiebtes Puder, welches sehr gut unter einander gerieben wird.

Auf diese nämliche Art werden die
Pomade à la Bergamotte,
Pomade à la Cedro,
Pomade à la Serpulett,
Pomade à la d'Oeillet,
Pomade à la d'Orange fleures,
Pomade à la d'Orange fruits verfertiget. Die Pomade à la Bergamotte, à la Cedro, d'Orange fruits, werden mit pulverisirter Curcumæ ganz blaß gefärbt; man verfährt damit folgendermaßen, wenn die Pomaden gefärbt werden sollen. Man nimmt ganz aparte einen kleinen Kessel, in denselben thut man z. E. 1 Pfund Pomadenmasse, und mischt unge-

fähr 1 Loth, auch etwas mehr Curcumæ dazu, und ganz gelind damit gekocht, alsdann wird es durch eine Leinewand gegossen; man hütet sich, daß nichts von Pulver durch die Leinewand gehet und sich setzt. Diese gelbe Masse wird unter die ganze Quantität von 4 Pfund gemischt.

Pomade à la Jasmin.

Zu 4 Pfund Pomadenmasse werden 6 Bouteillen des allerbesten Provenceröls gemischt, und 1/4 Pfund Puder, so, wie vorher gelehret worden ist. Sollte aber die Pomade nicht sattsam nach Jasmin riechen, so kann man von dem veritablen Eau de Jasmin wenigstens eine Bouteille voll darunter mischen. Sie bleibt weiß.

Pomade à la Vanille.

Diese verfertiget man auf nachstehende Art: Man nimmt z. E. 4 Loth fein gestoßene Vanille auf 4 Pfund Pomadenmasse; diese Vanille wird erstlich mit einer Scheere sehr fein geschnitten, zwischen 2 Bogen Papier langsam getrocknet, und mit etlichen Loth Nelken-Cassia zu einem feinen Puder gestoßen, es muß aber so fein, wie Mehl seyn, alsdann mit 1 Loth Bals. de Peru unter die ganze Quantität

gemischt; man kann auch etliche Tropfen Nelken- und Zimmetöl darunter reiben. Diese Pomade erhält erst ihren delikaten Geruch nach Verlauf 4 Wochen, und je älter dieselbige wird, desto schöner riecht sie.

Pomade à la Roses fleures.

Dazu verfertiget man etliche Maas sehr concentrirtes Rosenwasser, welches etlichemal über eingesalzene Rosen abgezogen worden ist. In diesem Rosenwasser kocht man aufs neue den schon in Wasser abgekochten und gereinigten Nierentalk; wenn derselbe erkaltet und mit Provencer Oel vermischt worden ist, so agitirt oder reibt man, nebst sehr starkem Rosenwasser, 1 Loth Rhodiser-Holzöl darunter. Man kann sie weiß lassen, oder auch mit Alkannawurzel rosenartig färben, die vorher klein geschnitten und in etwas Rindsnierenfett gekocht worden ist. Je blässer die Pomade gefärbt wird, desto angenehmer ist die Couleur.

Pomade à la Musc.

Unter 4 Pfund Pomadenmasse mischt man 2 Unzen von unserer Moschusessenz, imgleichen etliche Loth Oleum de Cedro; man färbt sie ganz lichtgrau mit ein wenig sehr fein pulverisirter Ambra.

Pomade à la Jonquille.

Das Oel von der Jonquille, oder die Quintessenz von derselben, ist hier in Deutschland gar nicht zu haben, deßwegen muß man den der Jonquille ähnlichen Geruch componiren, und dieser wird auf folgende Art hergestellt: Vor allen Dingen wird die Pomadenmasse ganz blaßgelb, der Jonquilleblume ähnlich, gefärbt durch Curcumæ, wie vorher gelehret worden, und durch Flanell gegossen. Ueberhaupt ist hier noch zu erinnern, daß man alle Pomaden durch ein flanellenes Tuch gießt, weil in demselben alle nur mögliche Unreinigkeiten hängen bleiben. Alsdann mischt man unter diese 4 Pfund Masse nachstehende Oele:

4 Loth Essent. Ambræ,
1 Loth Essent. Moschi,
1 Quentchen Thymianöl,
1 Quentchen Pomeranzen= und
2 Quentchen Bergamottenöl.

Dieses alles wird unter die ganze Masse sehr gut melirt.

Pomade à la Pot-Pourri.

Dazu werden auf 4 Pfund Pomadenmasse

5 Loth Essentia Moschi,
4 Loth Ol. de Cedro,
4 Loth Ol. Bergamotto,

1 Loth Nelkenöl,
1 Loth Thymianöl,
1 Bouteille Jasminöl,
1 Loth Lavendel= und
1 Loth Pomeranzenöl genommen.

Alles wird gut unter einander gemischt und die Masse gelblich gefärbt.

Pomade Mille fleures.

In 4 Pfund Pomadenmasse wird gemischt
2 Loth Essent. Moschi,
2 Loth Essent. Ambræ,
2 Loth Pomeranzenöl,
1/2 Loth Neroliöl,
1/2 Loth Nelkenöl,
1 Quentchen Ol. L. Rhodii,
1/2 Loth Thymianöl,
2 Loth Cedroöl, und
1 Quentchen Bals. de Peru, und
1/2 ℔ Puder, wie bewußt.

Pomade à la Franchipane.

Zu 4 Pfund Pomadenmasse kommt
1 Bouteille Jasminöl,
4 Loth Bergamottenöl,
3 Loth Cedroöl,
1 Loth Nelkenöl,
1/2 Loth Thymianöl,

4 Loth Moschusessenz.

Dieses alles wird sehr gut unter einander gemischt, und bräunlich gefärbt.

Pomade à la Marechal.

4 ℔ Pomadenmasse,
2 Bouteillen Jasminöl,
1 Loth Nelkenöl,
20 Tropfen Zimmetöl,
2 Loth Cedroöl,
3 Loth Bergamottenöl,
1/2 Loth Rosmarinöl.

Dieses wird, wie bekannt, sehr gut unter einander gemischt.

Pomade à la Violette.

4 ℔ Pomadenmasse,
4 Loth Oleum de Cedro,
1 ℔ ganz zu feinem Pulver, wie Puder, pulverisirte Veilchenwurzel.

Alles wird sehr gut vermischt.

Pomade, die Haare wachsend zu machen.

Es werden eine Parthie Rindsfüße genommen, dieselben werden ganz klein geklopft, in viele Kessel gethan, und mit Wasser aufgekocht; das darüber stehende Fett wird abgeschöpft,

und aparte aufgehoben. Wenn es erkaltet ist, so läßt man vollends die Feuchtigkeit über dem Feuer abrauchen. Zu diesem halbfliessenden Oel setzt man gut ausgelassenes Rindsfußmark, alsdann agitirt man sehr fein gestoßene Cort. Chinæ und sehr starkes Wegebreitwasser darunter, und das so lange, bis es die Konsistenz einer Pomade erlangt.

Auf 1 ℔ solcher Pomadenmasse kann man 2 Loth sehr feine China nehmen; mit der Vorschrift des Wassers muß man sich nach der Beschaffenheit der Pomadenmasse richten, alsdann parfumirt dieselbe mit Oleo Lavendulæ und Ol. Bergamotto, so viel es nöthig ist.

Lippenpomade.

Dazu nimmt man Wallrath und Mandelöl, von jedem 1 Pfund, thut es in einen großen zinnernen Napf, und läßt es nach und nach sehr gelinde zergehen. Unter dieser Zeit nimmt man 1/2 Pfund weisses Wachs, bricht es in kleine Stücke und thut es ebenfalls hinein, und läßt es fließen. Alsdann wird 1/4 Pfund frische ungesalzene Butter in ein kleines Kasserollchen gethan, nebst ganz fein gestoßener Alkannawurzel, welche mit Zitronensaft gekocht wird. Wenn nun die Butter recht schön roth ist, so gießt man alles durch ein flanellenes Collato-

rium, mischt sie unter den zergangenen Wallrath und Wachs, und parfumirt sie entweder mit etlichen Tropfen Ol. L. Rhodii, oder Oleo de Cedro. Diese Pomade gießt man entweder in kleine porzellainerne Büchschen, oder auf Papier in Täfelchen.

Gesichtspomade.

Dazu wird weisses Wachs, Wallrath und Mandelöl genommen, von jedem 1 Pfund, in einen zinnernen Kessel gethan, und in Rosenwasser gekocht. Man kann zu dieser Quantität ungefähr 1 1/2 Maas Rosenwasser nehmen, und selbiges nach und nach zugießen und einkochen lassen. Das Obenaufstehende wird abgeschöpft und durch ein flanellenes Collatorium gegossen. Wenn es erkaltet ist, so setzt man es abermals übers Feuer, und mischt unter die ganze Masse zwei frischgelegte Eyer, und 1 Loth extra fein pulverisirte Aronswurzel. Wenn alles mit einer hölzernen Keule sehr gut unter einander gemischt worden ist, so wird es mit etwas Olei Ligni Rhodii parfumirt, und in kleine Büchschen gethan.

Pomade, eine zarte Hand davon zu erhalten.

Dazu nimmt man 1 Pfund Wallrath und 1 Pfund Mandelöl, zerläßt es bei gelindem Feuer,

und wenn alles über demselben zergangen ist, so mischt man 4 Loth Tinctura Benzoes und 1 Loth sehr fein pulverisirten Kampher dazu. Wenn es parfümirt werden soll, so kann man es mit Oleo Lavendulæ thun.

Pomade oder Seife,

gleichfalls für die Hände, um selbige weiß und zart zu machen.

Man thut in ein neues verglasurtes Kasseroll 2 Unzen weisses Wachs, welches sehr fein geschabt worden ist, und 2 Unzen gereinigte Pottasche, dazu gießt man 6 Unzen Flußwasser und läßt es ganz gelinde zusammen kochen. Wenn man siehet, daß das weisse Wachs aufgelößt ist, so läßt man es erkalten; es ist dann eine Seife geworden. Diese Seife wird vom Wasser separirt, und durch das Abdünsten von allem Wasser abgesondert. Sie muß wie ein Schnee so weiß werden. Mit ein wenig Oleum de Cedro kann man diese Handseife parfumiren, und in kleine porzellainerne Büchschen drücken.

Paste,

um gleichfalls die Hände damit zu waschen.

Man nimmt 1/2 Pfund abgeschälte bittere Mandeln, läßt diese ein wenig abtrocknen, als-

dann stößt man sie in einem steinernen Mörser zu einem dicken Teig an; man stößt die Mandeln aber so fein, daß sie einem Marke ähnlich sind; damit sie aber dem nicht ähnlich werden, so gießt man nach und nach immer unter währendem Anstoßen ein wenig Rosenwasser, mit Oleo Tartari per deliquio vermischt, zu. Diese fein gestoßenen Mandeln werden heraus genommen, und auf einem Teller aparte aufgehoben. Alsdann nimmt man aus zwei Milchbrödchen die Krume, weicht dieselbe in guten Franzbrandewein, und stößt sie abermals mit 1 Quentchen Kampher, und zwei Eyerdottern, welche hart gekocht und von dem Eyerweiß separirt worden sind, gleich zu einer Masse an. Hernach, wenn sowohl die erste als zweite Masse zusammen gemischt worden, so wird unter beide Massen 1 Loth Wallrath gemischt, der vorher pulverisirt worden war. Da nun alles sehr gut unter einander gestoßen worden ist, so wird alles mit ein wenig Rosenwasser verdünnet, und in porzelleinenen Büchschen aufbewahret.

Eine andere Art einer sehr guten Handpaste.

Diese bestehet aus 3/4 Pfund süße Mandeln, welche gleichfalls abgeschält und zu einer dicken Masse angestoßen werden. Unter diese

Masse werden 2 frische Eyerdotter, 4 Loth Tinctura Benzoes, 1/2 Loth Magisterium Marcasitæ, und 1 Quentchen Merc. præcipit alb. gemischt, damit es ein dicker Teig wird; sollte derselbe zu dick seyn, weil, wenn sie älter wird, immer trockener wird, so gießt man etwas Kampherspiritus, und etliche Tropfen Lavendel-, Cedro- und Bergamottenöl dazu. — Der Gebrauch dergleichen Handpasten ist bekannt.

Handkleye,

in Gestalt eines Pulvers.

Dazu wird genommen:

4 ℔ Waizenmehl.
1 ℔ gestoßene marseillanische Seife.
1 ℔ pulverisirte Violenwurzel.
8 Loth gestoßene Cyperwurzel.
4 Loth fein gestoßene Zimmetblüthe.
2 Loth dergl. Würznelken.
1 Loth Cardamomen.

Diese Pulver werden gut unter einander gemischt, und mit

Oleo Lavendulæ,
— Bergamotto,
— Cedro, und
— Thymiæ, so viel man für gut befindet, vermischt. Man verwahrt es in porzellainernen Büchsen, damit es sich nicht verriecht.

Poudres,

sowohl die ordinairen Haarpuder, als auch die Kleider und Wäsche damit zu parfumiren; als z. E.

Poudre à la Marechal gris.

Nimm Thymian 4 Hände voll.
Majoran 2 Hände voll.
Rosmarin 1 Hand voll.
Pfefferkraut 4 Hände voll.
Melisse 3 Hände voll.
Krausemünze 2 Hände voll.
Poley 3 Hände voll.
Melolotenkraut oder Steinklee 1 H. v.
Großes Bassilienkraut 3 Hände voll.
Rosenblüthe 2 ℔.
Lavendelblumen 1 ℔.
Veilchenwurzel 2 ℔.
Runde Cyperwurzel 1/2 ℔.
Zimmetblüthe 1 ℔.
Würznelken 16 Loth.
Englisches Gewürze 1 ℔.
Weissen Zimmet 8 Loth.
Cardamome 4 Loth.
Storax Calamit. 12 Loth.

Alles dieses wird gelinde getrocknet, und so fein, wie möglich, gestoßen, und hernach mit nachstehenden Oelen parfumirt, als z. E.

2 Loth Ess. Moschi.
1 Loth Ess. Ambræ.
1 Loth Ol. de Cedro.
1 Loth Ol. de Bergamotto.
1 Loth Ol. Cargophillor.
1/2 Loth Pomeranzenöl.
2 Quentchen Bals. de Peru.

Alle diese Oele werden mit 1/2 Pfund Spiritus Vini vermischt und darin aufgelößt, und obiges Pulver mit der Hand gemengt, und in einem Glase verwahrt aufbehalten.

Poudre à la Marechal blanche.

Nimm 4 Loth florentinische Ireos,
1 ℔ runde Cyperwurzel,
16 Loth Zimmetblüthe,
12 Loth Würznelken, und
4 Loth kleine Cardamome;

stoße alles sehr klein unter einander, und verwahre es in gläsernen Gefäßen.

Poudre à la Marechal rouge.

Nimm 4 ℔ roth gebranntes Puder.
1 ℔ weisse Veilchenwurzel.
1/2 ℔ runde Cyperwurzel.
16 Loth Zimmetblüthe.
8 Loth Würznelken.
1 Loth Lavendelöl.

1 Quentchen Ol. L. Rhodii.
2 Loth Bergamottenöl.
1 Quentchen Feldkümmelöl.
1 Loth Nelkenöl.
20 Gran aufgelößten Moschus.

Dieses alles wird, wie zuvor gemeldet worden, gemischt.

Poudre à la Duchesse.

Nimm 4 ℔ ordinairen weissen Puder.
2 ℔ weisse Veilchenwurzel.
1/2 ℔ runde Cyperwurzel.
16 Loth Zimmetblüthe.
8 Loth Würznelken.
3 Loth Cardamome.
30 Gran Moschus.
1 Quentchen Balf. de Peru.

Dieses alles wird gemischt, und in einem Glase aufbewahret.

Poudre à la Bergamotte.

Hierzu nimmt man 4 ℔ ordinairen weissen Puder, und 4 Loth Bergamottenöl, mischt es sehr gut unter einander, läßt es durch ein Sieb laufen, und verwahrt es in blechernen Büchsen.

Eben auf diese Art wird der
Poudre à la Cedro,
Poudre de la Bergamotte,

Poudre à la Serpulet, verfertiget; nämlich, auf jedes Pfund Puder werden 4 Loth Oel gerechnet.

Poudre fleurs d'Orange.

Nimm 4 ℔ weissen ordinairen Puder,
1 ℔ Veilchenwurzel,
1/2 ℔ extra fein und dünn ausgeschnittene und zu Puder gestoßene Pomeranzenschaalen,
2 Loth Bergamottenöl,
1 Loth Oleum de Cedro,
4 Gran aufgelößten Moschus.

Mische alles sehr gut unter einander, und verfahre übrigens damit, wie vorher gemeldet worden ist.

Poudre d'Oeillet.

Unter 4 ℔ weissen Puder mischt man
1 ℔ Veilchenwurzel,
10 Loth fein gestoßene Cyperwurzel,
1/2 Loth Nelkenöl.

Alles wird sehr gut unter einander gemischt und in Blechbüchsen aufbewahrt.

Poudre fleurs de Roses.

Unter 4 Pfund weissen Puder werden 2 Pfund weisse sehr fein gestoßene Rosenblätter gemischt,

jmgleichen 1 Quentchen Ol. L. Rhodii, und 2 Gran aufgelößten Moschus. Man kann ihn auch mit ein wenig recht sehr concentrirtem Rosenwasser ansprengen, und wieder durchsieben.

Poudre à la Jonquille.

Nimm 4 ℔ Puder,
1 Quentchen Nelkenöl,
1 ℔ Veilchenwurzel,
4 Loth Cyperwurzel,
1 Quentchen Bergamottenöl,
2 Gran Moschus.

Dieses alles wird unter einander gemischt, wie vorher gemeldet worden ist.

Poudre à la Franc maison.

Nimm 4 ℔ Puder,
1 ℔ Veilchenwurzel,
6 Loth Cyperwurzel,
1 Loth Nelken, und
1/2 Loth Zimmetblüthe.

Alles wird sehr gut gemischt, wie bewußt.

Poudre à la Lavende.

Nimm 4 ℔ weissen Puder,
1/2 ℔ sehr fein pulverisirte Lavendelblumen,

1 Loth Nelken,
2 Loth Zimmetblüthe,
1 Gran Moschus.

Mische alles sehr gut, lasse es durch ein Sieb laufen, und bewahre es bekanntermaßen auf.

Poudre à la Musc et d'Ambre.

Nimm 4 ℔ Puder,
1 ℔ florentinische Veilchenwurzel,
2 Loth Würznelken,
1 Loth Zimmetblüthe,
1 Quentchen aufgelößten Moschus.

Mische alles sehr gut unter einander. Soll es aber Poudre à la d'Ambre seyn, so wird so viel Ambra genommen, als Moschus im vorhergehenden war.

Poudre à la Violette.

Nimm 4 ℔ weissen Puder,
4 ℔ sehr fein gestoßene Veilchenwurzel,
1 Loth Ol de Cedro.

Alles wird sehr gut gemischt, wie vorher gemeldet worden ist.

Poudre Mille fleurs.

Dazu nimmt man
4 ℔ sehr fein gestoßene Veilchenwurzel,
1 ℔ runde Cyperwurzel,

2 ℔ ordinairen weissen Puder,
16 Loth Zimmetblüthe,
8 Loth Würznelken,
3 Loth Cardamomen,
12 Loth englisches Gewürze,
1/2 Loth Muskatennüsse,
20 Gran Moschus.

Alles wird auf das allerfeinste gestoßen, und gut unter einander gemischt; alsdann

4 Loth Ol. de Cedro,
2 Loth Ol. Bergamotto,
2 Quentchen Nelkenöl,
1 Quentchen Feldkümmelöl,
1 Quentchen Balſ. de Peru.

Diese Oele werden mit der Hand unter obiges Pulver gemischt, und abermals durchgesiebt.

Einfacher rother Puder.

Man nimmt ohngefähr 6 bis 10 Pfund weissen ordinairen Puder, thut denselben in eine große töpferne Schüssel, setzt sie in einen Bäkkerofen, wenn das Brod heraus genommen worden ist, und läßt ihn, nachdem er dann und wann umgerührt worden ist, hellbraun rösten. Wenn derselbe seine bräunlichrothe Farbe erhalten hat, so wird er heraus genommen und durch ein feines Haarsieb gesiebt.

Das ist die Bereitung des sogenannten rothen Puders. Soll er nach etwas riechen, so kann man ihn parfümiren, wie man will.

Die wahre Zubereitung der Pariser Schminke, von einem Original ins Deutsche übersetzt.

Dazu nimmt nimmt man die Blumen des wilden Safrans (Flores Carthami,) wenn sie gut und rein getrocknet sind, füllet damit leinene Säcke an, die man in ein Flußwasser legt und weichen läßt, alsdann läßt man den Sack durch einen Mann mit hölzernen Schuhen so lange treten, bis keine gelbe Farbe mehr kommt, sondern das Wasser hell und klar heraus läuft.

Nach dieser ersten Behandlung mischt man unter den Saflor 5 bis 600 mal so viel am Gewichte, als man Saflor genommen, Sal Sodæ oder gereinigte Pottasche, gießt kaltes oder filtrirtes Waßer auf, und erhält dadurch ein reines gelblichtes Waßer, welches, mit Zitronensaft vermischt, eine Art eines rothen Satzes niederschlägt, der sich in dem Gefäße auf dem Boden anlegt, und den man nach und nach in ein ander Gefäß abgießt, bis man alle Röthe erschöpft hat. Dieser Bodensatz wird mit sehr fein gepülvertem Lap. Talci (wozu eine Maschine gehört) vermischt, und mit Zitronensaft

oder Wasser zu einem Teige angefeuchtet, den man in Töpfe bringt und trocken werden läßt.

Indessen giebt es noch eine andere eben so schöne und wohlfeilere Form im gemeinen Handel, die man in Päckchen verkauft. Die Röthe davon wird aus der Coccionelle, oder aus derselben Præcipitat, welches man Carmin nennet, dessen Bereitung in diesem Buche unter denen Farben vorkommt, verfertiget. Sie wird gleichfalls mit sehr schönem Lap. Talci trocken vermischt, in Papierpäckchen gethan, und zum Gebrauch verkauft. Diese Art Schminke ist ebenhin der Haut so unschädlich, als die vorher aus dem wilden Safran gelernte.

Blaue Schminke,

um die Adern der Haut mit anzuzeigen.

Man nimmt z. B. 2 Loth des allerfeinsten Mineralblaues, und vermischt es mit fein pulverisirtem Lapis talci Venet., nachdem man es blau haben will, nämlich so hellblau, als es sich zu dieser Absicht schickt. Man feuchtet es mit Wasser an, und drückt es in die dazu verfertigten Töpfchen.

Schwarze Schminke

zu denen Augenbraunen.

Dazu werden Pfirsichkerne, aus welchen das Mark genommen worden ist, gebraucht. Die

harte Schaale davon wird klein gestoßen, in einen sehr gut verklebten Schmelztiegel oder neuen Topf gethan, auf einen Windofen gesetzt, mit Kohlen bedeckt, und etliche Stunden in dieser Verfassung tüchtig brennen lassen. Das Kennzeichen, daß es völlig ausgebrannt ist, ist, wenn es nicht mehr aus den Fugen des zugeklebten Deckels raucht. Es ist eine herrliche schöne Schwärze.

Diese Schwärze nun wird auf einem Stein sehr fein gerieben, und mit Lap. talci Venet., wie bei der rothen und blauen Schminke gelehret worden, vermischt, mit Wasser angefeuchtet, und in Schminktöpfchen gedrückt.

Weisse Schminke.

Die beste und der Haut unschädlichste Schminke ist ebenfalls der sehr fein pulverisirte Lapis talci Venet. blos und allein; es muß aber derselbe sehr fein präparirt seyn, sonst glänzt er auf der Haut.

Viele bedienen sich des extra feinen Bleiweißes blos und allein, andere auch des sich in allen Apotheken befindlichen Magisterii Marcasitæ, oder Blanc d'Espagne. Viele Damen bedienen sich auch des sonst bekannten Olei Talci, um ein sehr weisses Gesicht zu haben. Dieses sogenannte Oel, welches zu verfertigen noch

bei vielen ein Geheimniß ist, wird auf nachstehende Art verfertiget:

Man nimmt z. B. Lapis Talci Venet. 4 Unzen oder 1/4 ℔, pulverisirt und mischt ihn darunter; Boracis Veneti calcinati 4 Loth, und Salis tartari 24 Loth; man reibt alles sehr gut unter einander, und thut es in einen Schmelztiegel, welcher nur 3 Theile voll damit angefüllt ist. Der Tiegel wird mit einem steinernen Deckel sehr gut zugemacht, und auf ein Stück Dachziegel mit Lehm gut aufgeklebt, in einen Schmelz- oder Windofen gesetzt, Feuer darunter gemacht, und 3 bis 4 Stunden lang im stärksten Feuer erhalten. Wenn er erkaltet ist, wird die geflossene Masse, die wie ein grünliches Glas aussehen muß, herausgenommen, zerstoßen und auf eine porzellainene Schaale gethan, in den Keller gesetzt und fließen lassen; das Abgeflossene wird filtrirt, und heißt Ol. Talci.

Nun kommen die Schönheitswässer, und verschiedene Seifen; als z. B.

Eau de Perles.

Dazu wird der Vinaigre sucré oder Sacchr. Saturni, 1 Loth, genommen; derselbe wird in etlichen Unzen destillirtem Weinessig aufgelößt, und filtrirt. Alsdann gießt man gutes concen-

trirtes Rosen- und Orangenblüthenwasser, von jedem 1/2 Maas, dazu, und filtrirt es abermals durch Löschpapier, dann ist es fertig. Wenn man man sich damit wascht, so tröpfelt man Zitronensaft dazu.

Eau de Princesse.

Dazu nimm das allerfeinste wahre englische Bleiweiß, 8 Loth, reibe es in einem steinernen Mörser mit 1 1/2 Maas Rosenwasser sehr fein, löse in 4 Unzen Spiritus Vini 1 Loth Kampher auf, und vermische es mit dem Bleiweiß und Rosenwasser, so ist es fertig.

Eau de Beauté de Madame Pompadour.

Dazu nimm:

Rosenwasser,
Bitteres Mandel-,
Weisses Lilien- und
Weisses Wurzwasser, von jedem 1/2 Maas.

Darunter mische:

4 Loth Tinct. Benzoes,
4 Loth Spirit. Saponis,
4 Loth Ol. Tart. p. deliquium,
1 Quentchen Merc. præcipit. alb.
2 Loth Franzbrandewein, worinnen 1/2 Loth Kampher aufgelößt worden ist. Der

Geruch wird ihm mit etwas wenigem Ol. Lavendulæ und Bergamotto gegeben, gut unter einander gemischt, und auf Bouteillen gefüllt.

Eau de Beauté de l'Electrice Douairiere de Saxe.

Es werden 4 Pfund bittere Mandeln genommen und mit 2 Pfund frischen weissen Lilienblättern in einem eisernen Mörser mit 4 Maas Geis- oder Ziegenmilch zu einem Brei gestoßen. Dieser Brei wird in einen leinenen Sack gethan, und unter 4 Pfund ganz klein gehacktes Lammfleisch gemischt. Den Sack bindet man oben zu, thut ihn in eine Blase, gießt Regenwasser darauf, und ziehet davon 3 Theile herüber. — Frühe und beim Schlafengehen wascht man sich damit.

Eau de Beauté de la Reine.

Dieses bestehet aus

2 Maas weissem Rosenwasser,
2 Maas weissem Lilienwasser,
2 Maas bitterem Mandelwasser.

Mit diesen 6 Maas Wässern werden 8 Loth frische Arons- und 6 Loth frische rein geschabte Weißwurzel gestoßen, durch eine Leinewand gedrückt, und 2 Loth Oleum Talci darunter gemischt, dann ist es fertig.

Eau de Beauté.

Nehmet 1/2 Pfund Thymian, und 1/2 Pfund Mayran, sowohl die Blätter als Blüthen, gießt darauf 6 Kannen oder 3 Maas guten Franzbrandewein, und ziehet es über die Retorte: in diesem Wasser löset 1 Quentchen Mercurium sublimatum auf, rüttelt es gut unter einander, und hebt ihn zum Gebrauch auf.

Poudre de Savon pour les Mains, pour les Dames, et pour les Chapeaux.

Dazu wird genommen:

4 ℔ pulverisirte weisse marseillanische Seife,
1 ℔ weissen Puder,
1/2 ℔ pulverisirte Veilchenwurzel,
1/4 ℔ gestoßene runde Cyperwurzel,
12 Loth gestoßene Zimmetblüthe,
8 Loth Würznelken, etwas Oleum de Cedro, Oleum Bergamotto u.
5 Gran Moschus.

Alles dieses wird sehr gut in einem Mörser gemischt, und in Gläsern aufbehalten.

Seifenkugeln, oder Savonnettes.

Es werden 8 Pfund ordinaire Waschseife genommen, und so fein geschabt, als nur mög-

lich ist; unter dieses werden nachstehende Pulver gemischt. Nämlich:

2 ℔ sehr fein gestoßene Veilchenwurzel,
1/2 ℔ Puder,
16 Loth fein gestoßene Cyperwurzel,
8 Loth Würznelken,
8 Loth Zimmetblüthen,
15 Gran Moschus, welcher in ein wenig Spiritus aufgelößt worden ist.

Dieses alles wird zusammen gemischt, und mit einer sehr substantiösen Milch von bittern Mandeln so viel, als dazu nöthig ist, zu einer solchen Masse angestoßen, daß Seifenkugeln davon formiret werden können. Man parfümirt sie fernerhin mit

Oleo de Cedro,
— de Bergamotto,
— Serpilli, und
— Jasmini, so viel man will.

Seifenkugeln, oder Savonnettes, anderer Art.

Dazu nimmt man:

4 Pfund geschabte Waschseife,
1 Pfund Veilchenwurzel,
1/4 Pfund gestoßene runde Cyperwurzel,
8 Loth Würznelken,
12 Loth Zimmetblüthen,
1 Pfund ganz zu feinem Mark gestoße=

ne, abgeschälte, bittere Mandeln; dieses wird mit Rosen- oder Orangenblüthenwasser zu einer Masse angestoßen, und etliche riechende Oele darunter gemischt, alsdann wird ganz zuletzt, wenn die Masse ihre gehörige Konsistenz hat, hier und da trockener Zinnober darunter gemischt, und zu Kugeln formiret, welche rothäderig seyn müssen.

Savonnettes de Beauté, Schönheits-Seifenkugeln.

Zu 2 Pfund gestoßener marseillanischer Seife werden genommen:

4 Loth Oleum Talci,
8 Loth Tinctura Benzoes,
1 Loth Magist. Marcasitæ,
1/2 ℔ florentinische Veilchenwurzel,
6 Loth runde Cyperwürzel,
1/2 Loth Lavendel- und
1 Loth Bergamottenöl.

Wenn alles sehr gut unter einander gemischt worden ist, so wird mit einer dicken bittern Mandelmilch alles zu einer Masse gemacht, woraus Seifenkugeln formirt werden.

Leichte oder lockere Handwaschseife.

Man verfertiget aus 1 Pfund geschälten bittern Mandeln mit Rosenwasser eine dicke Man-

delmilch, ungefähr 2 bis 3 Maas, alsdann schabt man 4 Pfund ordinaire Waschseife, thut sie in einen gut verzinnten Kessel, und gießt die Mandelmilch darauf, läßt Seife und Mandelmilch so lange mit einander weichen, bis man keine ganze Stückchen Seife mehr zu sehen bekommt. Alsdann wird der Kessel über das Feuer gesetzt und ganz gelind gekocht; man rühret mit einem hölzernen Spatel continuirlich die kochende Seife um, damit sie nicht anbrenne, hebt dann und wann den Kessel vom Feuer ab, bis die Seife die Konsistenz erreicht hat. Das wahre Kennzeichen davon ist: wenn die flache trockene Hand nicht mehr an die Seife anklebt. Hat man sie vom Feuer abgehoben, so mischt man etliche Gran Moschus und etliche wohlriechende Oele dazu. Man macht von Papier viereckigte Formen, gießt sie hinein, und läßt sie nach und nach trocknen.

Sapo Camphorata e Camphora.

Man löst 1 Loth Kampher in 3 Loth Mandelöl auf, imgleichen wird 1 Loth gereinigte Pottasche in 12 Loth destillirtem Wasser gleichfalls aufgelößt. Diese aufgelößte Pottasche setzt man in einem gut verzinnten Kasserollchen über das Feuer, und läßt sie ein wenig verdünsten, alsdann gießt man nach und nach den in Man-

delöl aufgelößten Kampher dazu; es wird beständig mit einem hölzernen Spatelchen umgerührt, da denn nach und nach eine Art Seife daraus wird. Diese Seife lößt sich in Weingeist auf, und ist sehr durchdringend; sie wirket auf die Haut, und vertreibt alle rothe Flekken derselben.

Ferner hat die Erfahrung gelehrt, daß sie, vermöge ihrer Flüchtigkeit, so heftig auf die Nerven wirkt, daß dadurch die heftigsten Gichtschmerzen und Podagra vertrieben worden sind.

Rothes Haar blond zu färben.

Man nimmt Herb. Plantaginis so viel man will, und verfertiget daraus ein sehr starkes destillirtes Wasser. Das nämliche Wasser nimmt man wiederum, und gießt es auf frische Herbam Plantaginis, und verfährt damit eben so, daß demnach ein doppeltes destillirtes Wasser von der Herb. Plantaginis wird.

Mit diesem Wasser wascht man täglich Morgens und Abends die rothen Haare, wo in 16 Loth desselben Wassers 1 Loth weisse venetianische Seife aufgelößt worden ist.

Damit nun die Feuchtigkeit nicht schaden soll, so kann man eine halbe Stunde darauf die Haare gut einpudern und wieder trocken werden lassen. Continuirt man damit etliche Wochen, so versichre ich, daß sich die verdrießliche Farbe der Haare verändert.

Das sechste Kapitel.

Ist eine Abhandlung von der Bereitung derer ordinairen Hausessige; ferner Kompositionen zu denen komponirten und angesetzten Essigen. Imgleichen verschiedene Sachen, wozu Essige genommen werden müssen.

Weinessig aus Weintrestern.

Man nimmt eine beliebige Quantität frisch-ausgepreßte Weintrester, thut dieselben in einen großen verzinnten kupfernen Kessel, gießt Regenwasser darauf, und läßt es aufkochen; wenn es ein wenig erkaltet ist, so wird diese Masse auf ein Essigfaß gefüllt; hat man aber kein Essigfaß, so kann man ein weingrünes Gefäß nehmen, das man vorher mit Essig ausgespült hat, man läßt es wieder trocken werden, gießt wieder Essig darauf, und so continuirt man damit, bis das Gefäß ganz eingesäuert worden ist. Alsdann werden die Weintrester, welche in Regenwasser ausgekocht und die Brühe davon abgeklärt worden ist, durch ein leinenes Tuch gegossen. Ehe man aber diese ausgekochte Weintresterbrühe in das eingesäuerte Faß gießt, so thut man in dasselbe nachstehende Sachen, und verfährt damit nach der hier gegebenen Vorschrift:

Nämlich, auf ein Faß von 180 Maas rechnet man 10 Maas Honig, welchen man mit 20 Maas ausgekochter Weintresterbrühe verdünnet. Imgleichen kocht man mit der nämlichen Brühe 10 Pfund große Rosinen, die vorher zu Mus gestoßen worden sind, imgleichen 2 Pfund Sauerteig von Roggenmehl.

Diese drei Ingredienzien werden alle in einen Kessel gethan, mit Weintresterbrühe vermischt, ganz gelind gekocht, und in das Faß gefüllt. Die übrige Brühe siedet man mit 4—5 bis 6 Pfund gestoßenem Weinstein ab, gießt alles durch eine Leinwand, und füllt das Faß damit an, doch aber so, daß es eine Hand hoch leer bleibt.

Das Faß mit diesem Mixto legt man zur Gährung in ein Zimmer, wo es Tag und Nacht lauwarm ist. Im Anfang, wenn es zu gähren anfängt, wird es wie Wein riechen, alsdann in die Säure gehen, und täglich darin zunehmen. Ist er sauer genug, so werden 3 Theile davon abgezapft, und auf ein anderes Gefäß gefüllt, auf die zurückgebliebene Mutter aber neu ausgekochte Wein- oder Obsttresterbrühe gegossen, um solche wieder aufs neue säuern zu lassen. Durchs Filtriren wird er hell.

Sollten aber auf diese Art große Quantitäten angesetzt werden, so kann er auch durch Hausblase, wie gewöhnlich, clarificirt werden.

Ueberhaupt ist nach denen hier nachstehenden Regeln auf vielerlei Art Essig zu verfertigen.

Alles, was dabei beobachtet werden muß, sind nur 2 Regeln; die erste ist, Dinge oder Sachen hervor zu suchen, woraus eine gute Essigmutter verfertiget werden kann, und durch gehörige Menstrua, woraus man Essig verfertigen will, aufzulösen. Als z. E.

Sauerteig,
Große, auch kleine Rosinen,
Rosinenstiele,
Honig, Honigwasser,
Zucker und Syrop,
Weinstein,
Zerrissene Stücken sehr feinen weissen Papiers,
Unreife Weintrauben,
Obst, u. dgl.;

aus allen solchen Sachen kann durch ausgekochte Brühe von Weintrestern, ausgekochte Obstbrühe, Regenwasser, welches mit Weinstein und Honig abgekocht worden ist, Essig fabrizirt werden, wenn die zweite Regel, nämlich eine anhaltende egale Wärme, dabei als ein Hauptstück beobachtet wird; denn die Wärme trägt alles zur Gährung und Sauerwerdung bei.

Die Hellung oder Klarwerdung des Essigs kann entweder durch das Filtriren, oder durch Hausbles geschehen.

Damit sich aber der Essig für beständig hält, dieses wird durch höchstrectificirten Spiritum Vini bewerkstelliget, indem man denselbigen nach Proportion zu dem Essig thut, wenn er sauer genug ist.

Zu einer Essigfabrik werden also erfordert:

1) Große kupferne und gut verzinnte Kessel, welche eingemauert seyn müssen.

2) Große Ohmgefäße mit eisernen Reifen, worein sowohl die ausgekochten Brodia, als die Essige gethan werden können.

3) Kleinere Gefäße, worin die Essigmutter erzeugt werden muß.

Dazu gehöret eine ganz besondere Gährungsstube, wo sich in der Mitte ein großer Ofen mit eisernen Röhren befindet, welche das ganze Revier warm halten; denn ohne Wärme kann weder eine Gährung, noch weniger eine Säurung existiren.

Wenn dieses so bei der Hand ist, so will ich hier zwei Kompositionen hersetzen, wornach guter Wein- und Biereßig gemacht werden kann. Als z. E.

Man stößt im Herbst unreife Trauben entweder in einem großen eisernen Mörser, oder in einer dazu verfertigten Stampfe, preßt den

Saft aus, und läßt sowohl diesen, als die Trauben selbst mit einander eintrocknen. Diese Essigmutter wirft man in ein versäuertes Faß, und rechnet auf 20 Pfund Wein 1 Pfund derselben; ehe man aber den Wein selbst ausgießt, thut man ihn in eine gut verzinnte Blase, und ziehet z. E. von 20 Maas den Spiritus Vini vorher ab, das übrige in der Blase läßt man abkühlen, und gießt es auf die vorhererwähnte Essigmutter, deckt das Gefäß zu, und läßt es etliche Tage in ziemlicher Wärme stehen. Nach Verlauf von 6 — 8 Tagen wird man den schärfsten, lieblichsten und kläresten Weineßig haben.

Ferner: man wäscht weissen, auch nur rothen Weinstein, so lange, bis das Wasser davon abläuft, und trocknet ihn entweder an der Sonne, oder bei einer gelinden Ofenwärme; hernach stößt man denselben zu Pulver, gießt veritabeln guten Weinessig darauf, füllet die Masse in eine Retorte, und destillirt bei gelindem Feuer aus der Sandkapelle alle Flüssigkeiten davon ab, welche ohne Säure übergehen; dieses wiederholt man sechs= bis achtmal mit frischem Weinessig, so bekommt man endlich ein höchst saures Pulver, welches man entweder als eine Essigmutter gebrauchen, oder auf Reisen in der Geschwindigkeit aus Wasser und Wein Essig verfertigen kann.

Eine Art Weinessig aus Wasser zu verfertigen.

Man lasse sich ein Gefäß verfertigen von ungefähr 50 bis 60 Maas, in dasselbe thue man
2 Pfund von oben gesättigtem Weinstein,
1 Pfund Sauerteig von Roggenmehl,
4 Pfund Honig, welcher in Regenwasser verdünnet worden ist;

man rüttele alles sehr gut unter einander, und gieße 3 Theile des Fäßchens mit abgekochtem Regenwasser voll, lasse es Tag uud Nacht an einem Orte bei gelinder Wärme stehen, so wird man in sehr kurzer Zeit eine Art des besten Weinessigs erhalten, welcher immer je älter je säurer wird. Mit Zugießung des Spiritus Vini wird er sich conserviren.

Ferner wird eine große Parthie ausgepreßte frische Weintrester in einen großen Kessel gethan, Wasser darauf gegossen, gelind gekocht und die Brühe davon abgeseihet. In dieser Brühe werden etliche Pfund gestoßener Weinstein aufgelößt, und durch eine Leinewand gegossen.

Auf 200 Maas dergleichen Weintresterbrühe, welche auf ein Faß gefüllt wird, rechnet man 6 Pfund Honig, 6 Pfund zu Mus gestoßene Rosinen, und 1 Pfund Roggensauerteig,

kochet alles in einem kupfernen Kessel mit der Weintresterbrühe auf, und gießt es in ein vorher gut eingesäuertes Faß, läßt es bei einer gelinden Wärme liegen, so wird es gähren und eine gute Essigmutter erzeugen, woraus eine große Quantität Essig verfertiget werden kann. Alle dergleichen Essigmuttern können mehr als einmal benutzt werden; denn durch Aufgießung frisches Menstrui wird immer wieder neuer Essig davon erzeugt.

Ferner eine Komposition, welche ich von Wort zu Wort hierher gesetzt habe, wornach jährlich in einer sehr ansehnlichen Haushaltung sehr viel Essig verfertiget und erzeugt worden ist.

Um einen guten und sich haltenden Weinessig anzusetzen, muß man folgendes merken: Bei jedem Essig, es sey Wein-, Bier-, Obst-, Möhren- oder gelber Rüben-, Syrop-, Honig- oder Zuckeressig, kommt es vornehmlich auf zwei Stücke an,

1) auf die Eßigmutter, und
2) auf die Wärme.

Die Essigmutter ist das Mittel, welches die saure Gährung, durch welche Essig entsteht, hervorbringt, und die Wärme unterhält diese Gährung. Zur Essigmutter nimmt man die Rinde von frisch-

gebackenem oder geröstetem Roggenbrod, weicht es in recht scharfen Weineßig, läßt sie wieder trocken werden, und wiederholt dieses drei= bis viermal. Diese Rinden thut man in das Gefäß, worin der Eßig angesetzt werden soll. Es ist auch gut, wenn das Gefäß vorher mit scharfem Eßig durchspühlt und durchgesäuert wird. Darein gießt man nun den verdorbenen Wein oder Bier, was zu Eßig werden soll; man muß aber vorher beides, Bier oder Wein, aufsieden, und wieder abkühlen lassen. In das Bier wirft man vorher glühende Kohlen, oder läßt ein glühendes Eisen darin abkühlen, wodurch ihm die Bitterkeit und der Hopfengeschmack benommen wird. Die ausgelöschten Kohlen aber nimmt man wieder heraus. Das Gefäß setzt man nun in eine mäsige Wärme, und rüttelt es täglich etlichemal um, bis der Eßig sauer genug ist.

Je heller das Bier oder der Wein aufgegossen wird, desto besser wird der Eßig. Ist er sauer und scharf genug, so ziehet man ihn klar von dem Gefäße ab in gläserne oder irdene Flaschen, und verwahrt sie wohl, mit Gurkenstopfen verpfropft, im Keller.

Einen Theil läßt man mit der Eßigmutter in dem Gefäß, und dieses bleibt an einem warmen Orte stehen; wenn man nun immer wieder so viel abgekochtes Bier, Wein, oder auch nur

Regenwasser, nachfüllt, als man Essig davon nimmt, so gehet der Essig im Hause niemals aus.

Man kann auf eben diese Art aus den schlechtesten, sauern und schon halb verdorbenen Aepfeln und Birnen einen guten Essig bereiten, wenn man den ausgepreßten Saft rein ausgähren läßt, bis er klar geworden ist, und ihn dann in Fässern, welche wohl mit scharfem Essig ausgespühlt sind, mit einer Essigmutter ordentlich anstellt, wie oben gesagt worden.

Auf eine solche Art und Weise können alle Weinessige verfertiget werden, wenn man nur, wie schon etlichemal vorher erinnert worden ist,

Erstens, eine gute Essigmutter zuzubereiten versteht.

Zweitens, eine egale Wärme abwartet, die niemals unterbrochen wird; und

Drittens, die Gährungskunst versteht, damit der Essig seine gehörige Gährung erreicht.

Wird alles dieses gehörig beobachtet, so kann man sogar Wasser in Weinessig verwandeln.

Derer Ingredienzien, woraus eine Essigmutter bereitet werden kann, habe ich schon vorher gedacht, und wäre überflüssig, solche wiederum zu erwähnen.

Da ich denn mit Kürze alles glaube gesagt zu haben, was zu einer Anlegung des Essigs gehöret, so will ich auch derer komponirten und aufgesetzten Essige erwähnen; als z. E.

Vinaigre de Cerises.

Dazu nimmt man 10 Pfund gute saure Kirschen, 4 Loth Würznelken, und 3 Loth Zimmetblüthen; sowohl die Kirschen als Gewürze werden zerstoßen, mit 1 Pfund weissen Zucker vermischt, in eine große Bouteille gethan, 6 Maas Weinessig und 1 Maas concentrirtes Bittermandelwasser dazu gegossen, und bei gelinder Wärme 8 Tage digeriren lassen. Wenn dieses geschehen ist, so wird der Essig abgegossen, filtrirt, und auf Bouteillen gefüllt. Man gießt auf jede Bouteille 1/2 Unze Mandelöl; der Essig hält sich auf diese Art Jahr und Tag.

Auf diese nämliche Art wird auch der Vinaigre de Framboises verfertiget.

Vinaigre pour les Ragouts.

Dazu nimmt man:

1 ℔ klein geschnittene Champignons,
4 Loth Würznelken,
3 Loth Zimmetblüthe,
2 Loth Cardamomen,
4 Loth klein geschnittene Challotten;

die Gewürze werden gröblich zerstoßen, und wenn alles sehr gut gemischt ist, so werden auf die ganze Quantität entweder 8 Loth frisch abgeschälte und zu Staub geschnittene Zitronenschaalen gethan, oder 1/2 Quentchen mit Zucker abgeriebenes Oleum de Cedro; man thut die ganze Masse in eine Phiole, und gießt 6 Maas Weinessig darauf, setzt es in eine Sandkapelle, und läßt es 8 Tage lang digeriren. Er wird hernach filtrirt und mit ein wenig Mandelöl auf Bouteillen gefüllt. Von denen Köchen wird dieser Essig zu Ragouts gebraucht.

Vinaigre Esdragons.

Dazu nimmt man 6 Hände voll Herba Dracunculi, schneidet es klein, und mischt dazu

4 Loth Würznelken,
4 Loth Zimmetblüthe,
1 Loth Cardamomen,
12 Loth klein geschnittene Zitronenschaalen; alles wird zerschnitten und

zerstoßen, in eine Phiole gethan, 6 Maas Weinessig darauf gegossen, und etliche Tage digeriren lassen. Er wird abgegossen und durch eine Leinewand colirt.

Vinaigre de Toilette pour les Dames.

Man nimmt 4 Maas destillirten, guten, veritabelen Weinessig, thut denselben in eine große gläserne Phiole, und thut dazu

Oleum de Cedro 1/2 Loth.
— = Bergamotto 1 Quentchen.
— = Lavendulæ 1 Loth.
— = Ligni Rhodii 1/2 Quentchen.
— = Caryophillor. 1 Loth.
— = Serpilli 2 Quentchen.

Diese destillirten Oele aber werden mit Zukker abgerieben, und nebst 2 Loth Moschusessenz unter den Essig gemischt. Die Phiole wird oben mit nasser Blase verwahrt, und 8 Tage lang in Digestion gesetzt. Wenn man siehet, daß sich Wasser und Oel mit einander so ziemlich vereiniget haben, so wird alles durch Löschpapier filtrirt.

Auf diese nämliche Art wird der
Vinaigre de Citron,
— — d'Oeillet, und
— — de Bergamotte verfertiget.

Es wird zu einem jeden Maas dieses Weinessigs 1/2 Loth Oel gerechnet, das in Zucker aufgelößt worden ist, wornach der Essig riechen soll. Ehe diese Essige filtrirt werden, färbt man sie, als z. E.: der Essig von Zitronen wird mit Safrantinktur gelb, und der Nelkenessig mit

Coccionellentinktur roth gefärbt; den Bergamotteneſſig hingegen läßt man weiß.

Vinaigre de fleures Muguet.

Man nimmt zu der Zeit, wann die Mayen- oder Convallisblümchen reif sind, so viel man will, tränbelt dieselben ab, füllet damit eine Phiole, nebst etlichen Loth Nelken- und Zimmetblüthen, stößt sie gröblich, gießt guten Weineſſig darauf, und läßt ihn 8 Tage lang in einer Sandkapelle digeriren; man preßt alles aus, und filtrirt ihn.

Vinaigre des Quatre Vouleurs.

℞. Summitates Abſinthii recent.
Abſinthii pontici.
Rorismarini.
Salviæ ana 1 1/2 Unz.
Menthæ.
Ruthæ ana 2 Unz.
Flores Lavendulæ ſiccat.
Calami aromatic.
Cort. Cinnamomi.
Caryophillor.
Nuc. Moſchat. ana 2 Unz.

M. inciſat. atque contuſetur, deinde reponetur, in Vaſe Vitreo et infundetur in Aceto Vini 8 ℔. Macera in Vaſe clauſo bene obtu-

rato per 12 Dies. Cola deinde, exprimendo fortiter et filtretur, deinde addutar Camphoræ 1/2 Unz. in Spiritu Vini solvatur, cum Aceto Supremo. Serva hoc Acetum.

Vinaigre de fleurs Violette.

Man nimmt eine Menge blaue Märzviolen, zopft von denselben die blauen Blättchen ab, hütet sich aber, daß keine grünen Kelche dazu kommen; man thut sie in eine zinnerne Schüssel und gießt heiß gemachten Weinessig darauf, z. E. auf 1 Pfund blaue Veilchen 2 Maas warmen guten Weinessig, läßt es entweder in einem zinnernen Kruge oder Schüssel 48 Stunden lang stehen, alsdann nimmt man 1/4 Pf. gröblich gestoßene Veilchenwurzel, und brühet sie gleichfalls mit siedendem Essig an, und läßt es erkalten. Man gießt ihn abermals durch eine Leinewand, und vermischt ihn mit dem obigen blauen Essig, verwahrt den Essig in Bouteillen, und gießt etwas Mandelöl dazu.

Vinaigre destillé.

Man nimmt in eine große gläserne Retorte ohngefähr 4 Maas rohen Weinessig, thut die gefüllte Retorte in eine Sandkapelle, legt eine Vorlage vor, und destillirt den Essig davon ab. Im Anfange legt man der Retorte die Vorlage

nicht an, damit man das erstere davon, was herüber geht, weggießen kann; denn das ist pures Phlegma. Wenn nun dieses herüber ist, so wird die Vorlage anlutirt, und bis fast zur Trockene abdestillirt. Dieses wird nun einfacher destillirter Weinessig geheisen.

Diesen destillirten Weinessig thut man abermals in die Retorte, welche sehr gut und sauber seyn muß, destillirt ihn, wie vorher gemeldet worden ist, herüber, sondert das Phlegma abermals wieder ab, so wird der nachkommende Essig ziemlich wohl concentrirt und zu allem Gebrauche nützlich seyn.

Frankfurter Senf in Bouteillen.

Man nimmt 1 Pfund weissen und 1 Pfund schwarzen Senf, welcher sehr fein gestoßen oder gemahlen ist, dieser wird in eine Schüssel gethan, und dazu 1/2 Pfund weisser oder brauner Kochzucker, 2 Loth fein gestoßene Würznelken, 4 Loth englisches Gewürz, welches gleichfalls fein gestoßen worden ist, gemischt. Alles wird sehr gut unter einander gemengt, alsdann 1 Maas schlechter Wein uud 1 Maas Weinessig darauf gegossen, gut unter einander gerührt, und 8 Tage lang stehen lassen; der Senf wird dicker werden. Man gießt noch etwas Weinessig zu, bis der Senf die gehö-

rige Konsistenz erlangt hat. Je älter er wird, desto schöner und besser wird er.

Französischer Senf in porzellainenen Büchsen.

Dazu nimmt man 1/2 Pfund weissen und 1/2 Pfund schwarzen Senf, gießt 1 Maas Wein darauf, und 1 Pfund braunen Kochzukker, 4 Loth gestoßene Nelken und Zimmet, und 8 Loth gestoßenes englisches Gewürz; wenn alles sehr gut unter einander gemischt worden ist, gießt man halb Wein und halb Weinessig zu, läßt es etliche Tage stehen, gießt noch mehr Essig zu, wenn er zu dick geworden wäre, und verwahrt ihn in porzellainenen Büchsen.

Das siebente Kapitel.

Von Lack, Firnissen, Mahlerfarben, und noch andern Sachen.

Blaue Waschfarbe.

Dazu nimmt man z. E. 2 Loth des allerfeinsten Indigs, reibt ihn so fein, wie möglich, in einem gläsernen oder serpentinernen Mörser; wenn dieses geschehen ist, so gießt man 8 Loth ächtes und sehr gutes Oleum Vitrioli darauf. Das Oleum Vitrioli muß aber nach und nach dazu gegossen werden, und zwar unter beständigem Umrühren. Wenn nun die ganze Quantität darunter gemischt worden ist, so läßt man es ruhig stehen; der Indig wird aufschwellen und warm werden. In dieser Verfassung läßt man es etliche Stunden stehen, und es schadet nichts, wenn es während dieser Zeit dann und wann umgerührt wird. Ist diese Zeit vorbei, so gießt man 100 Theile Wasser gleichfalls zu; da es sich nun erhitzt, so wartet man jederzeit das Erkalten ab. Unter dieser Weile muß man Pottasche dazu reiben, um die corrosivische Säure des Olei Vitrioli zu benehmen. Dieses ganze Liquidum wird filtrirt, da alle unaufgelößte Indigtheile im Filtro zu-

rück bleiben. Dieser aufgelößte Indig wird mit 1 Pfund weissen Puder vermischt, und auf einem Reibstein gut unter einander gerieben. Man thut hernach diese blaue Masse auf Papier, und trocknet sie ganz langsam.

Mit dieser Wasch- oder Stärkenfarbe können die weissen Damenkleider bleumourant gefärbt werden, wozu man Vorschriften hat.

Ferner, zu Bläuung der weissen seidenen Strümpfe und Wäsche, anstatt des sogenannten holländischen Blaues, kann es mit Nutzen gebraucht werden.

Blaue Stärkenfarbe aus Berlinerblau.

Man nimmt z. E. gutes und zwar des besten Berlinerblaues, reibet dasselbe auf dem Farbenstein so zart, wie nur immer möglich ist. Unter dieser Zeit setzt man einen Kessel mit 4 Maas Wasser über das Feuer, und löst darin 1 1/2 Pfund ordinairen Alaun auf; wenn dieses geschehen ist, so wird das halbe Pfund zart geriebene Berlinerblau dazu gethan, und eine halbe Stunde lang darin gekocht. Man siehet unter dieser Zeit nach, ob es schön hell ist, indem man mit einem hölzernen Spatel es dann und wann umrührt, und davon etwas weniges auf ein weisses Papier tropfen läßt. Ist es an der Farbe hell,

gut und brillant, so wird der Kessel abgehoben, und alles zusammen in einen großen Topf gethan, worin es sich abkühlen und die Farbe zu Boden setzen wird. Das oben darauf stehende Wasser wird trübe und schmutzig aussehen, es muß also abgegossen und wieder frisches Wasser darauf gethan werden, womit man so lange continuirt, bis das Wasser hell, klar und unschmackhaft ist. Ist nun die Farbe gänzlich ausgesüßt, so gießt man alles Wasser davon ab, und filtrirt sie durch Löschpapier, oder man gießt sie auf eine Gipsplatte, und läßt den Gips die überflüssige Feuchtigkeit davon an sich ziehen. Sie wird alsdann davon weggenommen, und langsam auf Papier getrocknet. Dieser Præcipitat wird wieder auf den Farbenstein gebracht, wo man 8 Loth dieses schönen Blaues mit 8 auch 16 Loth schönem weissem Alabaster, der vorher gestoßen und geschlemmt worden ist, vermischt, und sehr fein und gut unter einander reibt. Dieses wird Mineralblau genennt. Von diesem Mineralblau werden 12 Loth genommen, und unter 1 Pfund Puder gerieben, langsam getrocknet, und als eine Waschfarbe aufbehalten, welche zu Bläuung der Wäsche statt der Schmalte gebraucht wird. Dieses Blau ist zur Wäsche weit besser und unschädlicher, als die Schmalte oder das sogenannte holländische Blau.

Man hat noch mehrere Wasch- oder Stärkefarben von allen Couleuren, um die Dames-Sommerkleider damit zu färben; weil aber die blauen Farben zu mehrerem und öfterem Gebrauch employret werden können, so habe ich nur derer hauptsächlich gedacht und hier gelehret.

Carmin.

Man lasse 5 Loth zerstoßene Coccionelle mit 1 Loth pulverisirtem Alaun in durchgeseihetem Flußwasser an einem heitern Tage in einem zinnernen Gefäße nicht länger als 7 Minuten aufwallen; die klare Farbe muß durch ein reines Tuch ablaufen; denn man kann im Farbenmachen oder Färben niemals reinlich genug verfahren, der Bodensatz bleibt zu feinem Florentinerlack zurück.

Ehe man nun das Sieden vor die Hand nimmt, so verfertiget man hauptsächlich dazu eine Aqua regia, welches nachstehenderweise verfertiget wird:

Man nimmt dazu 1 Pfund starkes Scheidwasser, darin läßt man 3 Loth Kochsalz zergehen, nachdem es abgegossen worden, gießt man es in einen Kolben, worin man nach und nach zartgefeiltes malakisches Zinn dergestalt auflößt, daß es nicht dämpft, sondern nach und

nach zergeht. Wenn nun alles Zinn zergangen ist, so macht man den Coccionellenauszug warm, thut ihn in ein großes Zuckerglas, welches nicht ganz voll ist, und tröpfelt nach und nach die Zinnauflösung dazu, und das so lange, bis man siehet, daß nichts mehr darnieder fällt. Man läßt es 48 Stunden stehen, bis das oben aufstehende Wasser hell und klar wird. Das eben oben aufstehende Wasser, welches hell und klar seyn wird, wird so abgegossen, daß nur der Bodensatz bleibt; das an den Wänden des Glases gleichfalls angesetzte Pulver wird mit einer Federposse abgekehrt, und zu dem Bodensatz vermengt. Den rothen schönen Bodensatz gießt man auf einen tiefen porzellainenen Suppenteller, deckt denselben mit einem andern Teller zu, damit kein Staub dazu kommt, und läßt ihn nach und nach trocknen.

Vor allen Dingen aber muß der Bodensatz, wenn das erste Wasser von demselben abgegossen worden ist, mit reinem destillirtem Regenwasser so lange gut ausgelauget werden, bis man nichts Salziges oder Scharfes mehr an dem Wasser schmeckt.

Dieses Auslaugen kann auch durch ein Filtrum geschehen: wenn man nämlich den rothen Præcipitat in ein weisses papiernes Filtrum thut, und so lange warmes Regen- oder de-

stillirtes Wasser darüber gießt, bis man nichts Scharfes mehr schmeckt.

Auf eine kürzere Art Carmin zu verfertigen.

Man nimmt z. B. 8 Loth ganz zart geriebene Coccionelle, thut dieselbe in einen zinnernen oder sonst gut verzinnten Kessel, und gießt 12 Maas sehr reines Regenwasser, nebst 80 Gran römischen Alaun darauf, und läßt es eine halbe Stunde lang bei einem gelinden Feuer kochen; wenn dieses geschehen ist, so gießt man das Brodium in eine verglasurte Schüssel durch einen neuen und reinen flanellenen Lappen; dieses Brodium wird ebenfalls in ein großes Zuckerglas gethan, wie bei denen vorigen gemeldet worden ist, man gießt gleichfalls so lange Zinnauflösung zu, bis kein Niederschlag mehr erfolgt. Es wird übrigens eben so damit procedirt, wie vorher gemeldet worden ist.

Florentinerlack.

Zu dieser Farbe wird ein Körper erfordert, womit die rothe Tinktur vereiniget wird; dieser Körper wird Terra Aluminosa genennet, und auf nachstehende Art verfertiget:

Man nimmt 2 Pfund Pottasche und 2 Pfund Alaun; von beiden wird ein jedes aparte mit

kochendem Wasser aufgelößt und durchgegossen; wenn dieses geschehen ist, so nimmt man einen großen Topf, gießt den aufgelößten Alaun hinein, und endlich auch nach und nach die aufgelößte Pottasche dazu; es wird bei jedesmaligem Aufgießen in die Höhe brausen; man läßt jede Aufbrausung sich vorher setzen, alsdann gießt man wieder Pottaschenauflösung zu, und continuirt damit so lange, bis keine Aufbrausung mehr erfolgt. Es wird sich eine weisse Erde setzen, da man die überstehende Feuchtigkeit davon absondert, und dicklich, aber nicht trocken werden läßt; dieses wird Terra aluminosa, oder der Körper zu allen Lackfarben genennt. Er wird so lange aufbehalten, bis man ihn nöthig hat.

Will man nun den Florentinerlack verfertigen, so procedirt man folgendermasen: Man nimmt entweder die zurückgebliebene Coccionelle von der Verfertigung des Carmins, worinnen noch Farbentheile genug vorhanden sind, oder 8 Loth frische, pulverisirt dieselbe so fein, wie möglich, und kocht sie mit einer hinlänglichen Quantität Wasser ab, seihet das Decoctum durch eine Leinewand, und präcipitirt die Farbentheile eben so, als wie bei dem Carmin gelehret worden ist. Das Præcipitat wird wie der Carmin ausgelaugt, und wenn dieses geschehen ist, mit der Terra aluminosa auf einem

Reibestein vermischt, und in kleine Tupfchen durch einen Trichter auf Papier getupft, und dieselben langsam getrocknet.

Nur ist zu merken, daß man niemals die Terra aluminosa ganz harttrocken werden läßt, weil sie niemals fein gerieben werden kann, sondern immer sandigt bleibt.

Florentinerlack aus Fernambuck.

Es wird damit eben so procedirt, als wie bei der Verfertigung des Lacks aus der Coccionelle, nur daß man anstatt der Coccionelle Fernambuck in Alaun und Cremor tartari auskocht, und zwar mit reinem durchfiltrirtem Regenwasser. Wenn dieses Brodium durch eine Leinewand gegossen worden ist, so wird die Farbe mit Zinnsolution niedergeschlagen, das Magisterium mit der Terra aluminosa auf dem Reibestein vermischt, und langsam getrocknet. Wenn man ganzen Fernambuck bekommen kann und denselben raspelt, so ist er besser, als der gekaufte geraspelte Fernambuck.

Florentinerlack aus dem Krapp.

Man nimmt 2 Pfund sehr guten Krapp und 2 Pfund guten, rothen, römischen Alaun, schüttet beides in 16 Maas siedendes Wasser, welches man in einem kupfernen Kessel zum

Sieden gebracht hat, läßt beides eine Viertelstunde lang zusammen kochen, alsdann gießt man die Farbenbrühe durch ein leinwandenes Tuch in ein hölzernes Gefäß. Unterdessen löst man 1 1/2 Pfund Pottasche in kochendem Wasser auf, belegt ein ausgespanntes leinenes Tuch mit doppeltem Löschpapier, und filtrirt die Pottaschenlauge. Von dieser Lauge gießt man nach und nach, unter beständigem Umrühren, so viel in die Krappbrühe, bis man siehet, daß dadurch kein Niederschlag mehr entstehet; man läßt hierauf die Vermischung eine Zeit lang stehen, bis sich alles zu Boden gesetzt hat, dann gießt man die Flüssigkeit ab, und reines Wasser auf, und rührt es wohl um; wenn sich die Farbe wieder gesetzt hat, gießt man es wieder ab, und frisches dagegen auf, und wiederholt das Ab- und Aufgießen so lange, bis man glaubt, daß die Farbe von allen salzigen Theilen befreiet seye; worauf man sie auf ein leinenes Tuch bringt, und ablaufen läßt, alsdann langsam trocknet. Es ist noch dabei zu merken, daß 2 Theile Krapp und 1 Theil Alaun eine dunkelrothe Farbe, hingegen weniger Krapp und mehr Alaun, eine sehr hellrothe Farbe geben.

Veritabler französischer rother Lack.

Man nimmt z. B. 6 Loth reine, gute und unverfälschte Coccionelle, sie muß aber sehr rein seyn, und vorher von Kennern der Coccionelle ausgesucht werden; sie wird öfters mit einer Art von schwarzen Körnern vermischt, welche keine Farbentheilchen haben, sondern wie eine schligte Erde sich zu Boden setzen; ingleichen 3 1/2 Loth Cremor tartari, welchen man vorher so fein, wie möglich, pulverisiren läßt; die Coccionelle pulverisirt man ebenfalls so fein, wie möglich. Beides wird mit 5 Pfund Wasser in einem irdenen Gefäß gekocht; die Farbenbrühe davon gießt man durch ein leinwandenes Tuch; das zurückgebliebene Pulver wird abermals mit reinem Wasser ausgekocht, und dieses Wasser wird, nachdem es filtrirt worden, zu der andern Flüssigkeit gegossen; in diese sämmtliche Flüssigkeit gießt man nach und nach mit der Aqua regia bereitete Zinnsolution so viel, bis man merkt, daß die Solution ruhig ist, und sich ein starkes Præcipitat zu Boden setzt, und die darüber stehende Flüssigkeit gelblich aussiehet. Man gießt dann die darüber stehende Flüssigkeit ab, und süßet die niedergeschlagene rothe Farbe mit Wasser gehörig aus. Dieser rothe Præcipitat wird, weil er noch naß ist, mit gleichfalls nasser Terra aluminosa auf einem

Reibestein gut unter einander gemischt, und durch einen Trichter in kleine Tupfchens auf Papier gebracht und getrocknet.

Bevor ich aber die rothen Farben verlasse, so will ich noch der auf alle Fälle dazu nöthigen Zinnsolution gedenken, und derselben wahre Bereitung umständlich zu verfertigen lehren. Denn die Auflösung des Zinnes in Aqua regia erfordert eine besondere Aufmerksamkeit; sie muß so langsam, wie möglich, geschehen, damit sie sich nicht erhitzt, und milchicht wird. Das milchichte Aussehen ist ein wahres Kennzeichen, daß sich das Zinn nicht aufgelößt, sondern calcinirt hat, und also unbrauchbar geworden ist.

Man verfertiget also nach meiner Vorschrift ein gutes Aqua regia, oder Königswasser, auf nachstehende Art:

Man nimmt 5 Unzen des besten und reinsten Spiritus Nitri crudi, (Scheidewasser) und mischt darunter 2 Loth Spiritus Salis, (Kochsäure) rüttelt es sehr gut unter einander, so ist es fertig. Unter dieses Königswasser gießt man zweimal so viel destillirtes Wasser, rüttelt es sehr gut unter einander, und läßt es etliche Tage ruhig stehen.

In diese Mischung thut man so viel, als ein Achtelstück groß, fein geschlagenen Stanniol, oder ein anderes reines Zinn, wel-

ches gleichsam so dünn, wie möglich, geschlagen ist. Dieses Zinn wird anfänglich ganz schwarz werden, aber nach und nach zergehen, und sich auflösen. Auf den Boden des Glases wird sich ein schwarzes Pulver setzen.

Vier und zwanzig Stunden nach dem Eintragen derer ersten Zinnplättchens trägt man das zweite ein, und dieses Eintragen verrichtet man 6 Tage lang hinter einander alle 24 Stunden; nach dieser Zeit wird die Auflösung eine gelbliche Farbe annehmen. Man filtrirt sie durch Löschpapier, um das graue Pulver davon abzusondern; man läßt es etliche Tage stehen, ehe man es braucht.

Orangenfarbiger Lack.

Man nehme 8 Loth Orleans und 1 Pfund gereinigte Pottasche, koche beides eine Stunde lang mit einem Maas Wasser, darauf filtrire man die Flüssigkeit durch Fließpapier, und lasse sie wieder gelinde kochen. Wenn dieses geschehen ist, so gieße man ebenfalls eine siedendheiße Alaunauflösung, die aus 1 1/2 Pfund Alaun und einer Kanne Wasser gemacht und filtrirt worden ist, nach und nach so lange hinzu, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt.

Wenn aber dieses nicht weiter bemerkt wird, so lasse man die Mischung erkalten, und die

Farbe zu Boden setzen. Wenn sich selbige gesetzt hat, wird die Flüssigkeit von dem Satze ab, und dagegen frisches Wasser aufgegossen, umgerührt und stehen gelassen, bis das Wasser wieder hell geworden ist. Das Auf- und Abgießen des frischen Wassers wird so oft wiederholt, bis das Wasser ganz ohne Geschmack ist. Alsdann schüttet man den Satz auf ein Filtrum, damit die Feuchtigkeit vollends abläuft, und wenn er etwas dick ist, daß man ihn kneten kann, so formet man ihn in Tafeln, und schneidet mit einem hölzernen Messer die Masse in viereckigte Stückchen.

Blauer Lack aus Indig.

Man nimmt 6 Loth des allerfeinsten Indigs, reibt denselben in einem gläsernen oder serpentinernen Mörser so fein, wie möglich. In diesen fein geriebenen Indig gießt man nach und nach 4 Loth des besten Nordhäuser Vitriolöls, darin sich der Indig auflößt; das Vitriolöl wird nur nach und nach zugegossen.

Das wahre Kennzeichen, daß der Indig sich aufgelößt hat, ist, wenn er nach der Aufschwellung, die unter währendem Auflösen erfolgt, sich nach und nach wieder setzt.

Ist nun dieses geschehen, so wird nach und nach kaltes Flußwasser dazu gegossen; es wird

sich wieder erhitzen, welche Erhitzung man vorübergehen und erkalten läßt. Ungefähr 100 Theile Wasser ist die Quantität, die man zugießen müßte. Um nun dem Indig die heftige Säure zu benehmen, welche durch das Vitriolöl demselben beigebracht worden ist, so reibt man so lang reine Pottasche dazu, bis sich das Aufbrausen gelagert hat. Man verdünnet es aufs neue mit Wasser, und filtrirt es durch Löschpapier. Es werden im Filtro alle unaufgelößten Indigtheile, welche nicht aufgelößt worden sind, zurück bleiben; diese schöne blaue Tinktur gießt man in einen abgesprengten Kolben, setzt ihn in eine Sandkapelle, und läßt die überflüssige Feuchtigkeit davon verrauchen. Wenn nun die Tinktur recht dunkelblau ist, so wird sie mit einer gehörigen Quantität Terra aluminosa vermischt, und auf einem Reibstein gut unter einander gerieben, und durch einen Trichter auf Papier in kleine Tupfchens gesetzt. Man kann diese Farbe sowohl in Oel als Wasser brauchen.

Blauer Lack von Berlinerblau.

Es wird diese Farbe aus demjenigen Berlinerblau verfertiget, welches mit Alaun abgekocht worden ist, ehe der Alabaster dazu gemischt wurde.

Dieses mit Alaun abgekochte Berlinerblau wird mit der vorher gelernten Terra aluminosa vermischt, und auf dem Reibestein sehr gut untergerieben, und in Tupfchens auf Papier gesetzt.

Gelbe Lackfarbe.

Man nehme Grains d'Avignon, zerstoße sie gröblich, koche sie eine Stunde lang in 2 Maas Wasser, und seihe hernach die gefärbte Brühe durch Flanell. Damit sie aber recht hell und klar wird, so kann man sie auch filtriren. Alsdann thut man die Brühe in eine töpferne Kasserolle, und läßt sie über die Hälfte verdünsten. Wenn dieses geschehen ist, vermischt man diese gelbe Farbe mit Terra aluminosa, dünstet abermals die überflüssige Feuchtigkeit davon ab, bis es zu einer dicken Masse wird, und schneidet sie in viereckigte Täfelchens.

Ein dauerhafter grüner Lack, sehr lebhaft an Farbe.

Es werden dazu 2 Loth cyperischer Vitriol mit 4 Loth Alaun in 2 Maas kochendem Wasser zerlassen, und hernach filtrirt, in diese Auflösung gießt man eine abgeklärte Lauge von Pottasche so lange, bis das Aufbrausen und

Niederfallen der Farbe aufhört, oder nachläßt. Wenn sich alles gesetzt hat, so gießt man das Salzwasser vom Satz ab, und gießt so lange frisches Wasser auf, bis das Wasser aufhört, salzig zu schmecken, worauf man den Satz auf ein Filtrum bringt, von aller Feuchtigkeit absondert, und gelind trocknet. Diese Farbe kann man auf verschiedene Art nutzen.

Neapolitanisches Gelb.

Diese beliebte Farbe ist kein Ocker, keine Erde, sondern ein wahres chymisches Produkt. Man mischt Cerussa Venet. 12 Unzen,

Alumen 2 Loth,

Antimon. Diaphoret. 6 Loth,

sehr genau unter einander. Man bringe es in einem offenen Schmelztiegel in ein nicht heftiges doch anhaltendes Feuer.

Die Farbe erhält ihre Dauer von dem Kalk des Spießglases, und der Alaunerde; man muß sie auf einer Glastafel reiben, und mit einem Spatel von Horn oder Elfenbein zusammen streichen, da sie sonst von Eisen oder anderem Metall schmutzig werden würde.

Berlinerblau auf eine sehr kurze und leichte Art zu verfertigen.

Man dürret in einem Backofen eine große Quantität Rindsblut, zerstößt es in einem eisernen Mörser ganz klein, verpuft es mit gleichen Theilen Nitri und Tartari crudi, indem man es in einem großen Schmelztiegel mit einer glühenden Kohle ansteckt, da denn halb so viel vom ersten Gewichte weisses Salz übrig bleibt. Unter dieses gestoßene Salz mengt man auf einer dazu verfertigten eisernen Schaufel 8 Pfund gedörrtes und zerstoßenes Rindsblut, läßt alles über Kohlen wohl unter einander fließen und tüchtig glühen, welches einen starken Geruch, wie Sal Ammoniac. giebt. Das geglühete Blut wird in ein weiches Flußwasser, darin man etliche Pfund Alaun hat zerfließen lassen, gethan, um es darin abzulöschen. Man gießt die Lauge vom Satz ab in einen neuen Topf. In die Lauge gieße man eine andere Präcipitirlauge, so aus 6 bis 8 Loth gelbcalcinirtem Vitriol, in heißem Wasser aufgelößt, bestehet; so erhält man einen grünen Satz, den man auf Löschpapier mit warmem Wasser aussüßt, bis das Wasser alle Salzigkeit herausgewaschen hat, worauf man den Satz trocknet, der an der Luft immer blauer wird.

Berlinerblau aus Eisenfeile.

Man wasche die Eisenfeile mit Wasser sehr gut ab, so, daß das Wasser nicht mehr trübe wird, sondern sehr hell und klar bleibt. Diese Eisenfeile wird sehr gähling getrocknet; man röstet sie in einem Schmelztiegel bei einem starken Kohlenfeuer, und reibt sie auf einem Reibstein zum feinsten Pulver, hernach setzt man einen Schmelztiegel in ein Kohlenfeuer, und macht ihn rothglühend, und vermischt 2 Loth solchen feingeriebenen Eisens mit 12 Loth Salpeter, etwas pulverisirtem Schwefel, und einer hinlänglichen Quantität Kohlengestübe, verpuft es in dem glühend gemachten Schmelztiegel, und bringt es endlich in Fluß. Wenn es erkaltet ist, so thut man es in Regenwasser und lößt es darin auf. Das Wasser läßt man durch eine Leinewand laufen, und schlägt es mit aufgelößtem Alaun und Eisenvitriol nieder. Den Satz reibt man mit einer Salpetersäure, so wird es sehr schön blau.

Ein schönes chemisches Braun.

Man löse 2 Theile Kupfervitriol und einen Theil Sedlitzer Bittersalz in einer reichlichen Menge Flußwasser auf. Die Solution wird filtrirt, man gießt alsdann eine gesättigte Auflösung von gereinigter Pottasche dazu. Es ent-

stehet eine Efferveſcenz, nach derselben wird sich ein seladonenes Pulver niederschlagen. Man gieße so lange Solutio salis alcali zu, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt, und das Aussenbleiben der Efferveſcenz beweiset, daß die Solution gesättigt ist. Man rührt es mit einem Stöckchen gut unter einander, und läßt den Niederschlag sich ruhig setzen. Es wird hernach durch Löschpapier filtrirt, und mit heißgemachtem Flußwasser gut ausgelauget, so, daß das durchlaufende Liquidum nicht mehr caustisch schmeckt. Das im Filtro zurückgebliebene wird auf ein Spansieb gethan, welches mit Fließpapier bedeckt ist, und nach und nach getrocknet. Wenn alles recht trocken ist, so wird es in einem steinernen Mörser gut unter einander gerieben, in einen Schmelztiegel gethan, und sehr gut und scharf calcinirt. Unter währender Calcination rührt man es mit einem eisernen oder kupfernen Stäbchen gut unter einander, damit alles egal wird. Es verändert durch diese Operation seine Farbe in eine sehr schöne angenehme braune. Wenn es erkaltet ist, so nimmt man es wieder in Mörser, und reibt es sehr gut unter einander, damit alles egal wird.

Sowohl zur Wasser- als Oelmalerei kann diese Farbe angewendet werden, ja man kann sie auch als eine metallische auf Emaille employiren.

Braunschweiger Grün.

Man nimmt z. E. 4 Pfund cyperischen blauen Vitriol, löset ihn in kochendem Wasser auf, und zwar in einem kupfernen Kessel, ohngefähr 6 bis 8 Maas; wenn derselbe durch das Kochen ganz aufgelößt worden ist, so gießt man diese Auflösung durch ein Sieb, damit alle Unreinigkeit zurück bleibt. Alsdann nimmt man auf diese Quantität ungefähr 1/2 Pfund lebendigen an der Luft zerfallenen Kalk, und wirft ihn zu dieser Solution. Wenn nun der Kessel, worin der Vitriol aufgelößt worden, wieder rein und sauber gemacht ist, so thut man in denselben 4 Pfund Pottasche, und lößt dieselbe gleichfalls in 6 bis 8 Maas kochendem Wasser auf, gießt diese Auflösung wiederum durch ein Haarsieb, alsdann hält man einen saubern und sehr rein gemachten Orhof parat, worin die Präcipitation vorgenommen wird, da man dann erstlich die Vitriolauflösung hinein gießt, und alsdann die aufgelößte Pottasche. Es gehet eine Aufbrausung vor sich, und unter während derselben die Präcipitation oder Niederschlag. Man rührt alles mit einem hölzernen Stock unter einander, und gießt hundertmal so viel Wasser zu, damit sich der grüne Präcipitat setzt. Das überstehende Wasser wird abgelassen, und das dicke grüne Pulver gut ausgelaugt, auf Gips-

platten gethan, und hernach langsam getrocknet. Die Tugenden dieser Farbe sind bekannt, sowohl auf Kalk, als mit Oel.

Eine andere Art schönes Grün.

Man lößt gleiche Theile Kochsalz uud cyperischen Vitriol in kochendem Wasser auf, und schlägt diese Solutionen mit geschlämmtem Kalke nieder, man nimmt sich aber in Acht, daß man nur so viel Kalk dazu nimmt, als zur Sättigung genug ist. Auf diese Art erhält man das so sehr beliebte Gravenhorstische Grün.

Man setzt ihm gleichfalls eine ziemliche Quantität Wasser zu, um damit sich der Präcipitat desto besser setzen kann. Wenn das oben aufstehende Wasser so viel, wie möglich, von dem Präcipitat befreiet ist, so gießt man denselben auf Leinewand, und läßt ihn successive trocknen.

Fernerhin verfertiget man noch eine schöne grüne Farbe aus 4 Pfund blauem cyperischem Vitriol; man lößt denselben abermals in kochendem Wasser auf, und setzt ihm einen Theil an der Luft zerfallenen lebendigen Kalk hinzu, und rührt alles unter einander; hernach gießt man eine unbestimmte Quantität aufgelößte Pottasche dazu, und continuirt damit so lang,

bis das Aufbrausen cessirt hat. Die Solution wird mit Zugießung mehreren Wassers verdünnet, damit sich der Präcipitat desto besser setzt. Man verfährt übrigens damit, wie vorher gemeldet worden ist.

Schelens Grün.

Man nimmt 2 Pfund Kupfervitriol, und löst ihn in 5 bis 6 Maas Wasser auf, alsdann löst man in einem andern Kessel 2 Pfund trokkene Pottasche nebst 22 Loth weissen pulverisirten Arsenik auch auf; man kann ungefähr 2, auch 3 Maas Wasser dazu nehmen. Zuerst gießt man den aufgelößten Vitriol durch ein Sieb in ein lediges Ohmgefäß, hernach die Pottasche mit dem Arsenik. Die Solution wird mit vielem Wasser verdünnet, damit sich der Präcipitat setzen kann. Man gießt ihn hernach auf die nämliche Art durch, wie vorher gelehret worden ist. Von dieser ganzen Quantität erhält man 1 Pfund 13 Loth Farbe.

Lackfirnisse.

Veritabler englischer Goldfirniß.

Man nimmt:

Gummi lacc. in tabul. 4 Loth.
Succini purissimi 4 Loth.
Sang. Dracon. in granulis 40 Gran.
Croci oriental. 1/2 Quentchen.

Alles wird klein zerstoßen, in eine Phiole gethan, und 4 Unzen Spiritus rectificatissimus Vini darauf gegossen, in eine Sandkapelle gesetzt und digeriren lassen.

Wenn diese Gummata bei einer gelinden Wärme aufgelößt worden sind, so wird dieser Firniß durch eine Leinewand gegossen, und zum Gebrauch hingesetzt; er wird sich von selbst clarificiren.

Das Stück, das man nun damit firnsen will, muß vorher erwärmt werden. Diese Goldfarbe kann man, wenn sie schmutzig geworden ist, mit warmem Wasser wieder abwaschen und reinigen.

Ordinairer weisser Lackfirniß.

Man nimmt dazu 4 Loth schönen durchsichtigen Gummikopal, und reibt ihn so fein, wie möglich; damit er aber recht fein gerieben werden kann, so gießt man immer nach und nach Oleum anthos dazu, und reibt ihn damit, bis er recht fein ist. Unter dieser Zeit nimmt man eine sehr reine und trockene gläserne Phiole, in dieselbe thut man 16 Unzen Spiritus rectificatissimus Vini, und vermischt denselben mit dem fein geriebenen Kopal; die Phiole wird mit nasser Kälberblase zulutirt, und zur Digestion in eine warme Sandkapelle gesetzt.

Man rüttelt täglich die Phiole um, und continuirt 8 Tage damit. Wenn sich der Kopal aufgelößt hat, so setzt man 8 Loth Gummi Sandrac, 4 Loth Mastix, und 1 Loth venetianischen Terpenthin zu; alles wird sehr fein pulverisirt, und in eine Sandkapelle zur Digestion etliche Tage lang hingesetzt. Es wird alles gleichfalls täglich unter einander gerüttelt. Wenn sich nun der Firniß gesetzt hat, so wird er durch graues Löschpapier filtrirt, und dann ist er fertig; clarificirt er sich aber von selbst, so ist es besser.

Ein ganz ordinairer weisser, weicher Lackfirniß.

Nimm auserlesenen weissen schönen Mastix 8 Loth, dergl. Sandrac albissimi 12 Loth, venetianischen Terpenthin 2 Loth, ausgesuchtes Gummi animæ 1 Loth, und ganz weissen fein pulverisirten Bernstein 4 Loth; alles wird extra fein pulverisirt. Hernach gießt man 2 Pfund höchstrectificirten Spiritus Vini in eine trockene Phiole, in welcher erstlich der Terpenthin aufgelößt wird, alsdann werden die andern Gummata löffelweise hinzu gethan, gut umgerüttelt, und 4, 5, 6 Tage in Digestion gesetzt; die Phiole muß gut verlutirt werden, damit der Spiritus nicht verraucht. Uebrigens wird damit verfahren, wie bei allen Lackfirnissen gelehret worden ist.

Lackfirniß, Stühle, Tische, Schränke, und überhaupt große Stücke damit zu lackiren.

Dazu nimmt man 16 Loth Gummilack in Tafeln, stößt denselben sehr fein, thut ihn in eine gläserne Phiole, und gießt über dem Feuer warm gemachtes venetianisches Terpenthinöl dazu. Diese beiden zusammengemischten Dinge setzt man in der gläsernen Phiole etliche Tage lang zur Digestion in eine Sandkapelle. Wenn der Gummilack in tabulis in dem Terpenthinöl völlig aufgelößt, und etlichemal des Tages unter währender Digestion umgerüttelt worden ist, so setzt man ihm 8 Loth sehr fein pulverisirten Kopal und 16 Loth Sandrac zu, fährt mit dem Digeriren und Umrütteln 8 Tage lang fort, so wird alles aufgelößt seyn, und der Firniß ist fertig; er glänzt schön, läßt sich mit einem Schwamm abwaschen, und ist sehr dauerhaft.

Eisenlack-Firniß.

Man nimmt ein dazu aparte verfertigtes Gefäß, welches aus 2 Theilen, nämlich einem Ober- und Untertheil besteht, nebst einem Henkel zum Angreifen und 3 Beinen, worauf es steht, in Form eines Tiegels. In den Untertheil, der etwas tief ist, wird ungefähr 1/2 ℔

geraspelter Bernstein (Succinum) gethan, und Leinöl præter propter 2 ℔ darauf gegossen, und der darauf passende Deckel mit Lehm gut aufgeklebt. Unter dieses Gefäß wird ein Kohlenfeuer gemacht, welches nach und nach verstärkt wird. Wenn es etliche Stunden in dieser Verfassung gestanden hat, so wird das heiß gewordene Leinöl das Succinum auflösen. Man läßt die Maschine erkalten, und siehet alsdann nach, ob eine Auflösung geschehen ist.

Sollte dieses nicht so seyn, so rührt man es mit einem hölzernen Spatel sehr gut um, und setzt demselben 8 Loth fein pulverisirten Kopal zu, rührt es wieder sehr gut untereinander, und procedirt aufs neue wieder, wie vorher gemeldet worden ist.

Die Kohlen müssen nur glühen; denn das Flammenfeuer nutzet dazu nichts. Mann nimmt es abermals vom Feuer weg, und siehet nach; ist nun das Oel zu sehr eingekocht, so gießt man frisches dazu, und so continuirt man damit, bis sich Bernstein und Kopal ganz im Leinöl aufgelößt hat. Man gießt hernach den Firniß durch eine Leinwand, damit die groben Theile zurück bleiben.

Mit diesem Firniß bestreicht man eiserne Bleche, und legt dieselben in einen heißen Bäkkerofen, läßt sie eintrocknen, und repetirt dieses etlichemal.

Ist es nun stark genug überzogen, so wird dieser Firniß, wie gewöhnlich, mit Bimsenstein, Trippel, Oel und dergleichen, welches der Lackirer am besten versteht, polirt oder geschliffen.

Das achte Kapitel.

Von der Verfertigung aller und jeder ausländischen Choquoladen, Siegellacke aller Couleuren, und noch mehrerer brauchbaren Sachen.

Vom Brennen des Caccaos.

Man brennet oder röstet den Caccao, wenn er vorher von allem Staube und Unreinigkeit gesäubert worden ist, in einer ordentlichen Kaffetrommel, gleich, als brennte man Kaffe. Die Kaffetrommel muß ganz langsam gedrehet werden, und nur 3 Theile derselben mit Caccao angefüllet seyn, damit sich jede Bohne unter währendem Umdrehen bewegt. Drehet man die Trommel zu geschwind herum, so wird dadurch die Bewegung derer Caccaobohnen verhindert, und ist unmöglich, daß sie sich egal rösten, sondern die eine Bohne verbrennt, und die andere ist noch roh. Man hebt die Trommel dabei öfters ab, und rüttelt sie, damit alles sehr gut unter einander gemengt wird. Wenn sie nun zu rauchen anfangen, und knistern, so nimmt man etliche Bohnen davon heraus, löset sich die Schaale gutwillig davon ab, so ist es ein sicheres Kennzeichen, daß sie gut gebrennt sind. Man schüttelt hernach die

Bohnen aus der Trommel heraus, und läßt sie verkühlen.

Die Schaalen derer Caccaobohnen werden abgemacht, und von denen inwendigen Kernen gesäubert.

Man schwenket durch eine hölzerne Mulde alle die noch dabei befindlichen Schelten und Schaalen davon weg, und reiniget die Bohnen sehr sorgfältig. Wenn dieses geschehen ist, so nimmt man dieselben in einen großen Mörser und stößt sie gröblich, ohngefähr so groß, wie Erbsen oder Linsen.

Man thut den Caccao abermals wieder in die Kaffetrommel, und röstet ihn zum zweitenmal, aber nicht stärker, als nur zum Schwizzen; unter währendem Rösten rüttelt man ihn öfters, damit er recht egal wird. — Sowohl der Geruch als Geschmack wird sehr lieblich, und alles grunzigte Wesen ist ihm dadurch benommen worden.

Dieser auf diese Art verfertigte Caccao wird entweder in einer dazu verfertigten und angewärmten Choquoladenmaschine, oder, in Ermangelung derselben, in einem warmen Mörser so fein gerieben, wie eine wahre Butter; denn je feiner der Caccao gerieben wird, desto schöner wird die Choquolade. Ich werde sie bei denen Kompositionen Caccaomasse nennen. Bevor ich aber zu denen Kompositionen schreite,

werde ich lehren, wie die Vanille zur Choquolade pulverisirt wird.

Gestoßene Vanille.

Man nimmt z. B. 2 Loth gute frische Vanille, deren Güte daran zu erkennen ist, nämlich: sie muß zähe, öliche, und nicht hart und zerbrechlich seyn. Diese Vanille wird mit einer Scheere ganz klein geschnitten, und mit einem Pfund Zucker, der sehr hart seyn muß, durch ein feines Sieb gestoßen, und durchgesiebt, alsdann in einer blechernen Büchse zum Gebrauch aufbehalten. In dieser Gestalt wird die Vanille zur Choquolade employiret, als zum Exempel, zur

Veritabeln Wiener Choquolade

wird genommen:

1 ℔ Caccaomasse,
1 ℔ weisser fein gestoßener Zucker,
1/2 Loth Vanille, und
1/2 Loth Zimmet.

Alles wird in der warmgemachten Maschine oder Mörser sehr gut unter einander gemischt, und in 2 Lothformen formirt.

Turiner Choquolade.

Dazu wird genommen:

2 ℔ geriebene Caccaomasse,
1 ℔ weisser Zucker,
4 Loth Vanillenpulver,
4 Loth gestoßener Zimmet.

Es wird gemischt, wie bewußt, und in längliche Choquoladenformen geformet.

Madriter Choquolade.

Dazu nimmt man:

2 ℔ Caccaomasse,
1 ℔ Zucker,
4 Loth Vanille,
3 Loth Zimmet,
1/2 Quentchen mit Zucker abgeriebene Ambra.

Alles wird ebenfalls gut gemischt, und die Viertelpfundformen werden mit dem spanischen Kreuz signirt.

Römische Choquolade.

Man nimmt:

2 ℔ Caccaomasse,
1 1/2 ℔ Zucker,
3 Loth Vanille,
3 1/2 Loth Zimmet,
12 Tropfen Bals. de Peru.

Alles wird, wie schon bekannt, gleichfalls gut gemischt, und in Viertelpfundformen gedrückt.

Ordinaire feine Choquolade.

Hierzu nimmt man:

Caccaomasse 2 ℔.
Weisser Zucker 2 ℔.
Zimmet 4 Loth.
Bals. de Peru 1 Quentchen.

Es wird in Viertelpfundtafeln gedrückt, wenn alles, wie oft vorher gelehrt worden, gemischt ist.

Küchen=Choquolade.

Dazu nimmt man:

Caccaomasse 2 ℔.
Zuckerpulver 3 ℔.
Mandelöl 2 Loth.
Zimmetpulver 4 Loth.
Nelken 1 Loth.
Bals. de Peru 1 Quentchen.

Es wird, wie alle Choquolade, in einem warmen Mörser gemischt, und in Viertelpfundformen gedrückt:

Leipziger Content zu Suppen.

Dazu kommt:

1 ℔ Caccaomasse,
1 ℔ braun geröstetes Mehl,

3 ℔ weisser Kochzucker,
4 Loth Zimmet,
2 Loth Nelken,
1 Loth Cardamome.

Dieses alles wird als ein Pulver im Mörser gut unter einander gemischt, und in Gläsern verwahret; man kann auch Reißmehl anstatt des ordinairen Mehls nehmen. Dieses Pulver wird in Milch gekocht.

Siegellacke.

Bei Verfertigung derer Siegellacke ist nachstehendes zu erinnern, und folgende Manipulation zu beobachten.

Nämlich: man kauft sich einen großen, tiefen, töpfernen Tiegel mit 3 Füßen, setzt ihn über glühende Kohlen, alsdann thut man zu allererst den Terpenthin hinein, wenn dieser zergangen ist und zu rauchen anfängt, läßt man das vorher zerstoßene Gummilack zerschmelzen und auflösen. Wenn dieses geschehen ist, so werden die Ingredienzien, wenn noch mehrere hinzu kommen, auch dazu gethan, und endlich ganz zuletzt wird der Zinnober entweder blos, oder mit Kreide vermischt, oder der Ruß und die andern Farben, dazu gethan, und mit einem hölzernen Spatel gut unter einander gemischt.

Sollten aber feine wohlriechende Oele, Balsame, Gummata, oder andere dergleichen Sachen dazu gethan werden, so kommen solche gar zuletzt dazu, weil sie, wenn sie in die heisse Masse kämen, zu sehr verdünsten, und den besten Geruch verlieren.

Wenn nun alles sehr gut unter einander gemischt worden ist, so nimmt man den Tiegel vom Feuer weg, und wiegt in einer Waage jedesmal so viel ab, als eine Stange schwer wiegen soll. Auf einem polirten Marmorstein werden die Stangen ausgerollt, da man sich zum Ausrollen einer Glastafel bedient.

Wenn die Stangen erkaltet sind, so hält man solche mit einer dazu expreß verfertigten Siegellackstange über glühende Kohlen, da diese in der Oberfläche durch die Wärme einen spiegelmäsigen Glanz erhalten. Zu dieser Zeit kann man auch die Stangen mit einem Pettschaft sowohl auf der Länge, als auf dem Kopfe, signiren. — Die Kompositionen dazu sind also nachstehende:

Num. 1.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth,
Lacca in tabulis 24 Loth,
Bals. de Peru 1 1/2 Quentchen,
Feiner Zinnober 16 Loth;

gemischt, wie vorher gemeldet worden ist.

Num. 2.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth,
Lacca in tabulis 18 Loth,
Mastix 1 Quentchen,
Zinnober 12 Loth;
gemischt, wie bewußt.

Num. 3.

Ordinairer Terpenthin 10 Loth,
Lacca in tabulis 16 Loth,
Gestoßene Kreide 4 Loth,
Zinnober 8 Loth;
gemischt, wie bewußt.

Num. 4.

Ordinairer Terpenthin 10 Loth,
Lacca in tabulis 14 Loth,
Gestoßene Kreide 8 Loth,
Zinnober 6 Loth; gemischt.

Num. 5.

Ordinairer Terpenthin 12 Loth,
Gummi Lacca in tabulis 10 Loth,
Gestoßene Kreide 12 Loth,
Zinnober 4 Loth; gemischt.

Num. 6.

Gemeiner Terpenthin 12 Loth,
Lacca in tabulis 12 Loth,
Gestoßene Kreide 12 Loth,
Mennige 6 Loth.

Noch mehrere feine und schlechte Sorten Siegellack, als:

Num. 1.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth.
Lacca in tabulis optimi 24 Loth,
Balf. de Peru 3 Quentchen,
Zinnober 16 Loth; gemischt.

Num. 2.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth,
Lacca in tabulis 18 Loth,
Balf. de Peru 3 Quentchen,
Mastix 1 Quentchen,
Zinnober 12 Loth; gemischt.

Num. 3.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth,
Lacca in tabulis 16 Loth,
Zinnober 8 Loth,
Geschlämmte Kreide 4 Loth; gemischt.

Num. 4.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth,
Gummi laccæ in tabulis 18 Loth,
Fließender Storax 1 Quentchen,
Zinnober 8 Loth,
Geschlämmte Kreide 4 Loth;
gut unter einander gemischt.

Num. 5.

Terpenthin 12 Loth,
Ordin. Lacca in tabulis 8 Loth,
Kreide 12 Loth,
Zinnober 3 Loth,
Mennige 4 Loth;
gut unter einander gemischt.

Num. 6.

Terpenthin 8 Loth,
Colophonium 16 Loth,
Kreide 20 Loth,
Mennige 20 Loth; gemischt.

Goldlack.

Terpenthin 16 Loth,
Gummi lacc. in tabulis 16 Loth,
Metallplättchengold 4 Buch.

Feines schwarzes Lack.

Terpenthin 10 Loth,
Lacca in tabulis 18 Loth,
Geschlämmte Kreide 8 Loth,
Ruß, so viel dazu nöthig ist, und
Bals. de Peru 1 Quentchen; gemischt.

Ein geringeres.

Terpenthin 14 Loth,
Lacca in tabulis 16 Loth,
Pulverisirte Kreide 12 Loth,
Ruß, so viel als nöthig ist.

Zwei ganz schlechte Sorten.

Terpenthin und Lacca in tabulis, von von jedem gleichviel,
Kreide 12 Loth, und
Ruß, so viel, wie nöthig ist.

Oder:

Terpenthin 8 Loth,
Colophonium 16 Loth,
Kreide 20 Loth,
Ruß, so viel, als nöthig ist.

Gelbes Lack.

Terpenthin, Gummi lacc. in tabulis, u.
Auri pigmenti, von jedem 12 Loth; gemischt.

Ein anderes.

Terpenthin,
Gummi lacc. in tabulis, und
Turpeth. Mineralis, von jedem 12 Loth;
gemischt.

Grünes Lack.

Terpenthin 12 Loth,
Gummi lacc. in tabulis 14 Loth,
Auri pigmenti 12 Loth,
Berlinerblau 12 Loth;
gut unter einander gemischt.

Noch ein anderes grünes Lack.

Terpenthin 12 Loth,
Laccæ in tabulis 12 Loth,
Auripigmenti 6 Loth,
Indig 4 Loth;
gemischt, wie bewußt.

Blaues Siegellack.

Dieses sehr gut zu verfertigen, ist noch zur Zeit ein Geheimniß; die Hauptsache liegt an dem Gummilack, um solches vorher weiß zu bleichen; denn sonst wird das Lack garstig grün, und im geringsten nicht blau. Das Gummilack

ist braungelb, und wenn man das Blau darunter mischt, so bekommt es eine häßliche Farbe.

Eine sehr concentrirte, dephlogistisirte Salzsäure hat einige Wirkung auf das Lacca in tabulis gehabt, wenigstens auf der Oberfläche derer Täfelchens; man müßte damit continuiren, um zu sehen, ob das Dephlogiston nach und nach durchwirkte.

Es kann zwar ein blaues Siegellack verfertiget werden; allein es ist auf dem Papier von keiner Haltbarkeit.

Man nimmt dazu von dem allerfeinsten weissesten gekochten Terpenthin und Mastix, von jedem gleichviel, und ein wenig Gummilack, welches vorher sehr fein pulverisirt worden ist. Dieses läßt man in einem Balneo vaporoso ganz langsam zergehen, alsdann rührt man entweder von der allerfeinsten Schmalte, oder Bergblau, so viel darunter, als nöthig ist, und formet Stangen daraus. Es ist aber nichts Schönes und nichts Brauchbares; denn es ist nicht allein spröde auf dem Papier und springt sehr leicht wieder ab, sondern es verändert sich auch, wenn es über dem Flammfeuer angebrannt wird. Es muß also ein Liebhaber desselben dieses Geheimniß in der Bleichung des Gummilacks suchen, und dieses mit einer

feuerbeständigen blauen Farbe nebst Kreide, zu vermischen sich angelegen seyn lassen, wozu die dephlogistisirte Salzsäure noch am besten zu gebrauchen und vorzuschlagen wäre.

Das neunte Kapitel.

Eine Nachahmung ausländischer Weine.

Vin de Porto.

Dieser Wein wird roth gefärbt mit nachstehendem Safte: Man nimmt z. E. 50 Pfund gute, frische, reife Heidelbeeren, kocht sie in ihrem eigenen Safte mit 1/2 Cremor tartari. Wenn sich die Hülsen von denen Beeren zu separiren anfangen, so wirft man zu dieser Quantität 1/2 ℔ Campechenholz, und läßt es eine Zeit lang damit kochen; wenn alles sehr gut ausgekocht ist, so wird es durch einen leinwandenen Sack gegossen. Unter dieser Zeit wird ein Ohmfaß parat gehalten, worauf man 10 bis 12 Pfund gequetschte wilde Schlehen thut, und die oben ausgekochte Heidelbeerbrühe gießt, alsdann das Gefäß vollends mit weissem Weine anfüllet, das Faß zuspundet, und den Wein 4, 6, auch 8 Wochen darauf liegen läßt. Man rührt alles unter dieser Zeit öfters mit einem hölzernen Stock um, gießt endlich den Wein ab, und preßt das Zurückgebliebene durch eine Leinewand.

Dieser abgegossene und durchgepreßte Wein wird abermals auf ein anderes Faß gefüllt, wo er sich clarificiren wird; und damit sich dieser

Wein halten soll, so setzt man ihm etliche Maas Spiritus rectificatissimus zu.

Dieser Wein kann auch für Pontak getrunken werden. Nur muß man ihn an Farbe sehr dunkelroth machen. Viele setzen dieser Art Wein aufgelößten Alaun zu, welchen ich aber der menschlichen Gesundheit für schädlich halte.

Eine Art Burgunder nachzuahmen.

Man nimmt dazu ein Ohmgefäß, worauf ein alter guter Wein gelegen hat, in dasselbige thut man

50 ℔ zerstoßene Sauerkirschen,
20 ℔ zerquetschte Heidelbeeren,
2 ℔ zu einem Brei geriebene Himbeeren, und gießt dazu
6 Maas gutes Rosenwasser, und
6 — 8 Loth Spiritus Nitri dulcis,

welcher in allen Apotheken zu bekommen ist. Alles wird sehr gut unter einander gemischt, und das Gefäß vollends mit gutem weissen Wein angefüllt, gut zugepfropft, und 8 Wochen lang so liegen lassen. Uebrigens verfährt man damit, wie bei dem vorhergehenden gemeldet worden ist. Man setzt ihm, wenn er abgezogen worden ist, gleichfalls etliche Maas Spiritus Vini zu. Je älter er wird, desto besser er am Geschmack wird.

Malagawein.

Man thut in ein Ohmgefäß 20 bis 30 Pfund zerquetschte große Rosinen, 10 Pfund braunen Kochzucker, und 1/4 Pfund zerstoßenen Semen Amomi, und füllet 3 Viertheile des Gefäßes voll mit Wein, läßt es in einer gelinden Wärme liegen, und durcheinander arbeiten, und rührt es täglich etlichemal mit einem hölzernen Stock um. Wenn es nun in dieser Verfassung 8 bis 14 Tage gestanden hat, so ziehet man den Wein von dem Gefäß ab, und preßt die zurückgebliebenen Rosinen aus, mischt alles unter einander, und setzt ihm Spiritus Vini rectificatissimus zu; wenn er sich clarificirt hat, so wird er auf Bouteillen gezogen und im Keller verwahrt.

Vin de Cap, auch Lacrima Christi.

Man nimmt ein Ohmgefäß, füllet 3 Viertheile desselben voll mit ordinairem Wein, welcher weder zu jung noch zu alt ist; alsdann nimmt man auf diese Portion

20 Pfund weissen Zucker,
2 Loth pulverisirten Coriandersaamen,
2 Loth Würznelken, und
6 Loth englisches Gewürz, stößt alles sehr klein, und kocht alles dieses mit 2 Maas Rosen=, 1 Maas Orangenblüthenwasser

und 10 Maas Wein ab, und wenn alles erkaltet ist, so gieß man es durch eine Leinewand, damit alles Unreine zurück bleibt. Man mische den kalt gewordenen Wein unter die ganze Quantität, die in dem oben vorgeschlagenen Ohmgefäß ist, spunde es sehr gut zu, und rüttele alles wohl durcheinander; das Durcheinanderrütteln und Hin- und Herrollen kann eine Stunde lang dauern; ist dieses vorbei, so bringt man den Wein aufs Lager, füllet ihn vollends ganz voll, und läßt ihn etliche Wochen liegen, da er sich setzen und clarificiren wird; sollte aber dieses nicht geschehen, so kann man ihn mit Hausblase, wie gewöhnlich, klären.

Muskatensekt.

Man verfährt damit akkurat so, als wie bei dem vorhergegangenen gelehret worden ist. Nur ist der einzige Unterschied, daß man auf eine Ohm Wein 2 Loth auf einem Reibeisen sehr fein geriebene Muskatennüsse nimmt, und ihn mit 15 bis 20 Pfund weissem Zucker abkocht, 3—4 Maas Orangenblüthenwasser dazu thut, und durch heftiges Rütteln und Kollern gut unter einander mengt. Uebrigens wird hernach ebenfalls alles so behandelt, als wie bei dem vorhergegangenen Vin de Cap gelehrt worden ist. Dieser Wein muß ebenfalls sogleich auf Bouteillen gezogen werden.

Muskatellerwein.

Auf eine Ohm 3 — 4jährigen hiesigen, das heißt, Hochstädter, Dürkheimer, Bischofsheimer oder Bergischen Wein, thut man 1/2 Pfund schwarzen, fein gemahlenen Senf, und 2 Loth fein gemahlene oder geraspelte Muskatennüsse, bindet alles in einen leinwandenen Sack, und hängt denselben angebunden in das Gefäß, läßt den Wein etliche Monate darauf liegen, alsdann ziehet man ihn auf Bouteillen; er wird einen sehr angenehmen Geschmack haben.

Champagnerwein nachzumachen. Eine Originalkomposition aus Frankreich.

Man nimmt dazu jungen brausenden Wein im Herbste bis in die Mitte des Dezembers, und verfährt damit folgendermasen: Man hält so viel Bouteillen parat, als man füllen will; in jede Bouteille thut man zuvor, ehe solche mit dem brausenden Wein gefüllt wird, 10 bis 15 Gran Salis essentialis Tartari, oder so viel Alaun, imgleichen 1 Unze Spiritus rectificatissimus Vini; manche thun auch etwas Taubenmist hinein, welches aber Sauerei ist. Dieser oben erwähnte brausende Wein wird mit ein wenig in Wasser aufgelößten Zucker versüßt,

und gut unter den Wein gemengt: ungefähr auf eine Ohm Wein rechnet man 5 bis 6 Pfund Zucker. Wenn nun die Bouteillen in Bereitschaft stehen, so füllt man den brausenden Wein so geschwind, wie möglich, in dieselben, nur nicht, bis oben an den Pfropf, da denn die zweite Person mit besonders dazu verfertigten Pfropfen so derb, wie es nur möglich ist, die Bouteillen, mit Hülfe eines hölzernen Hammers, zupfropft; die dritte Person verbindet mit Drath und verpicht die Bouteillen. Wenn man nun damit fertig ist, so werden sie gut gerüttelt, und den Augenblick im Keller umgekehrt in Sand gesetzt.

Wenn er 2 — 3 Monate so gelegen hat, so kann man ihn schon verkaufen; er wird stark mousiren. Die Ursache des Perlens oder Mousirens, ist die verhaltene Weingährung, oder der Zutritt der freien Luft und die losgelassene Elastizität der innern Luft. Daher sind die Mousirweine weder mild noch alt, sondern jung, ungegohren, und schnellrauschend.

Wein aus denen weissen Johannisbeeren zu verfertigen.

Dieser Wein kommt dem Maderawein in allen Stücken bei, wenn er nach dieser Vorschrift verfertiget wird.

Man stampfe eine Menge abgeträubelte Johannisbeeren, man kann weisse und rothe untereinander nehmen, die weissen aber sind dazu die besten, bringe sie unter eine Presse, und presse den Saft aus, und vermische denselben mit 2 Drittel Wasser. Auf jedes Maas dieses Gemenges setze man 1 Pfund Puderzucker, rühre alles um, bis der Zucker zerschmolzen ist, und gieße es geschwind in ein Gefäß, das neu und nach der gewöhnlichen Art zubereitet ist. Man hüte sich aber, es ganz voll zu füllen; so viel man künftig abzapft, so viel fülle man wieder dazu, damit es immer voll bleibt. Im Anfang läßt man das Spundloch auf, oder verdeckt es nur leicht, nach 3 Wochen aber wird es zugespundet, und so kann man es wenigstens bis den Dezember liegen lassen. So lang der Wein noch gähret, läßt man eine kleine Oefnung, damit der Wein in seiner Gährung nicht gestöhret werde. Es bleibt der Wein nach geendigter Gährung bis ins Frühjahr, oder noch länger, auf seiner Hefen liegen, um ihn auf Bouteillen zu ziehen. Verlangt man eine Menge von diesem Wein auf einmal zu machen, so nimmt man auf eine ansehnliche Menge Johannisbeeren noch einmal so viel am Gewichte Wasser, und so viel Zucker, als Beerensaft. Es ist bekannt, daß alle Früchte von süßlichem Schleim, oder Zucker in Wasser und Honig mit

so viel Wasser versetzt, daß ein Ey darauf schwimmt, Meth, oder eine Art von süßem, rauschenden Weine, durch den Weg der Gährung liefern.

Schließlich ist noch bei Verfertigung dergleichen Weine zu gedenken und nachstehende Regeln zu beobachten:

1) Die Mischung des Zuckers muß niemals warm geschehen, und zu denen Weinen warm gebracht werden.

2) Alle rothen Säfte, womit die Weine gefärbt werden, müssen vorher gut clarificirt seyn.

3) Alle diese künstlich verfertigten Weine müssen gehörig ausliegen, und jederzeit auf Bouteillen gefüllt werden.

4) Das Abziehen derer Art Weine ist sehr nützlich, wegen der Clarification und Verbesserung derer Geschmacke.

Meth.

Wie selbiger in Polen von denen Juden verfertiget und für den besten gehalten wird. Eine Originalbeschreibung, aus der polnischen Sprache ins Deutsche übersetzt.

Die beste Zeit, Meth zu machen, ist in denen Hundst.zen. Auf 1 Maas Honig kommen 8 Maas Brunnenwasser. Man gießt Honig und Was-

ser in einen Kessel, und hängt auf 100 Pfund Honig 1 1/2 Pfund Hopfen, nebst etwas gestossenem Coriander, und ein ganz klein wenig getrocknete Salbey hinein. Will man den Meth stark haben, so thut man noch ungefähr 2 Loth Galgant, und Ingwer, Cardamomen, Muskatennüsse, von jedem 1 Loth in ein Säckchen. Man läßt es nun über einem Kohlenfeuer ganz langsam kochen, und schäumet es fleißig ab. Um das Unreine desto besser wegzubringen, kann man noch vor dem Kochen Eyerweiß dazu thun. Das Kochen darf nur eine kurze Zeit dauern. Wenn der Meth gänzlich abgeschäumt worden ist, nimmt man das Feuer unter dem Kessel weg, und läßt den Meth so weit abkühlen, daß man kein Ey darin hart sieden kann; man wirft zur Probe ein frisch gelegtes Ey hinein, senkt sich dieses so tief, daß man nur die Spitze sehen kann, so ist der Meth recht, senkt es aber ganz herunter, so ist zu viel Wasser, und schwimmt es oben, so ist zu viel Honig dazu genommen worden.

Hat man gefunden, daß zu viel Wasser ist, so bringt man wieder Feuer unter den Kessel, und dampfet das überflüssige Wasser, ohne es kochen zu lassen, gelind ab. Ist aber zu viel Honig, so gießt man mehr Wasser zu.

Wenn nun der Meth abgekühlt ist, so wird er auf ein Faß gefüllt, welches nicht ganz voll

seyn darf; man behält auch etwas zum Nachfüllen zurück.

Das Ferment, womit man den Meth im Wasser zum Gähren bringt, muß sehr rein und gut seyn; unter währendem Gähren kann man noch etwas Gewürze, als z. E. Nelken und Safran, ins Wasser werfen.

Wenn der Meth ausgegohren hat, läßt man ihn 3 Monate gut verspundet liegen, und ziehet ihn alsdann ab.

Soll dieser hier verfertigte Meth verfahren werden, so muß das Faß ganz voll seyn, und so bald er an Ort und Stelle gekommen ist, hält man in einem Säckchen grob geschnittenen Ingwer und Nelken ins Faß, wodurch er sich bald wieder setzt. Das Abgeschäumte kocht man noch einmal, seihet es durch, und gießt etwas Weinessig dazu; man bekommt davon sehr guten Essig.

Da sowohl bei Verfertigung der Liqueurs als Weine verschiedener einfachen destillirten Wässer und eingesalzener Blumen gedacht worden ist, so will ich bei dieser Gelegenheit die Bereitung derselben lehren, als z. E.

Rosenwasser.

Man nimmt zum Beweis 10 Pfund eingesalzene Rosen, thut dieselben in die Blase, und

gießt 30 Maas Flußwasser darauf, verklebt die Blase sehr gut, und destillirt die Hälfte davon herunter.

Orangeblüthenwasser.

Man nimmt z. B. 4 Pfund eingesalzene Orangeblumen in eine Blase, gießt darauf 10 Maas Flußwasser, und destillirt 6 Maas davon herüber.

Zimmetwasser.

Es werden 1 Pfund Zimmetblüthen sehr gut gestoßen, 10 Maas Wasser mit Salz vermengt darauf gegossen, in eine Blase gethan, einen Tag und Nacht gelind digerirt, und alsdann 6 Maas Wasser davon abgezogen.

Nelkenwasser.

Man nimmt dazu 1/2 Pfund Nelken und 8 Loth Semen Amomi, stößt beides gröblich, vermischt es mit einer Hand voll Salz, gießt 15 Maas Wasser darauf, und destillirt 10 Maas Wasser davon ab.

Bittermandelwasser.

Man nimmt z. B. 2 Pfund bittere Mandeln, stößt sie mit ein wenig Wasser zu einem dicken

Brei an, thut sie in einen groben leinwandenen Sack, gießt ungefähr 18 bis 20 Maas Wasser darauf, ziehet davon 15 Maas ab, und verwahrt es in steinernen Krügen.

Weisses Lilienwasser.

Man nimmt eine große Quantität weisse Lilien, thut dieselben, nachdem man sie vorher zerquetscht hat, in eine Blase, gießt Fluß- oder Regenwasser darauf, und destillirt die Hälfte davon ab.

Weißwurzelwasser, oder Salomoniswurzel.

Man nimmt 6 Pfund frische Weißwurzeln, stößt dieselben in einem Mörser zu einem Brei, gießt 20 Maas Wasser darauf, und destillirt die Hälfte davon herüber.

Krausemünzenwasser.

Es wird ungefähr 6 bis 8 Pfund frische Krausemünze genommen, dieselbe wird klein gehackt, mit Salz vermischt, in eine Blase gethan, 20 Maas Wasser darauf gefüllt, und die Hälfte davon herüber getrieben.

Regenwasser.

Man füllet eine Blase mit Regenwasser an, wozu man etliche Pfund Kohlenstaub thut, und destillirt dasselbige, wie die andern Wässer, herüber. Es ist ein sehr reines Wasser, und kann zu vielerlei gebraucht werden.

Das Einsalzen derer Rosenblätter geschiehet auf nachstehende Art:

Man zupfet eine große Quantität Rosen von ihren Blättern ab, stampfet sie im Mörser zu einem Brei, und mischt unter 20 Pfund Rosen 5 Pfund Salz, alsdann werden sie, wenn das Salz gut untergemischt worden ist, in hölzernen Gefäsen so derb, wie möglich, gestampft; man beschweret sie mit Gewichte von Steinen oder andern schweren Sachen, setzt das Gefäß in Keller, so konserviren sie sich etliche Jahre.

Das Einsalzen derer Orangeblumen.

Diese werden alle von denen Orangebäumen abgebrochen, und so frisch, wie möglich, in große steinerne Töpfe mit Salz, ganz, wie sie sind, und nicht zerhackt oder zerstoßen, eingesalzen. Man legt unten auf den Boden des

Gefäses eines Fingers dick Salz, alsdann die frischen Orangeblumen, und so fährt man fort. Zu 10 Pfund Orangeblüthen, nimmt man 5 Pfund Salz.

Das zehente Kapitel.

Von der Färbung des rothen türkischen Garns; ein Original und versuchte Komposition.

Wenn man 100 Pfund baumwollenes Garn zu färben hat, so muß man es zuerst gut entschälen; dieses geschiehet, indem man die Baumwolle in Sodalauge, von einem Grad nach der Salzwaage, kochen läßt, wozu man nach dem Rückstand, welcher gewöhnlich von der Brühe, womit man der Baumwolle die meiste Appretur giebt, übrig bleibt, und sickou heißt, gießt.

Um die Baumwolle gehörig zu entschälen, daß sie sich nicht verwirre, bindet man 3 Matto *) mit einem Bindfaden zusammen. Man wirft sie in den Kessel, wenn er anfängt zu kochen; man muß aber Sorge tragen, die Baumwolle unter zu tauchen, damit sie am Rande des Kessels nicht anbrenne. Der Kessel aber muß auf 100 Pfund baumwollenes Garn gegen 600 Maas Wasser halten. Wenn die Baumwolle im Kessel von selbst untersinkt, so ist sie vollkommen entschälet; man nimmt sie heraus, wascht Knuppe für Knuppe in Flußwasser, r[illegible]t sie aus, und breitet sie zum Trocknen aus.

*) Die Matto bestehet aus 4 Knuppen, die Knuppe wiegt ein Viertelpfund, also wiegt ein Matto 1 Pfund.

Zweite Operation.

Das Kothbad.

Man thut 100 Pfund grob gepülverte veritable alkantische Soda in eine Butte, diese muß unten ein Loch haben, damit das Wasser in ein anderes Gefäß, welches man darunter stellt, ablaufen kann. Auf die 100 Pfund Soda gießt man ungefähr 300 Maas Lauge; wenn das Wasser in die unterste Butte abgelaufen ist, und 2 Grad nach der Salzwaage der Seifensieder zeigt, so ist es zum Kothbad gut, welches man auf folgende Art bereitet:

Man thut 25 bis 30 Pfund Schaafskoth in ein großes irdenes Gefäß, übergießt ihn mit der Lauge von 2 Grad, und zerreibt ihn mit einer hölzernen Keule. Hierauf thut man ihn in ein Haarsieb, welches man über die Wanne stellt, worin man die Brühe bereiten will. In diese Wanne gießt man 12 1/2 Pfund Baumöl, und rührt es mit einer hölzernen Keule beständig um, damit sich das Oel gut mit der Sodalauge und dem Schafsmist vermischt. Hierüber gießt man Sodalauge; gewöhnlich braucht man 9 Eimer Wasser, jeden zu 16 Maas gerechnet, um 10 Pfund Baumwolle zu tränken. Diese zubereitete Brühe ist nun geschickt, um die Baumwolle darin durchzunehmen. Hierzu nimmt man nun mit einer hölzernen Schöpf=

kelle von der Brühe, und gießt sie in eine gemauerte Wanne, die hoch genug seyn muß, um bequem darin arbeiten zu können. Man nimmt ein Matto Baumwolle nach dem andern, taucht ihn mit den Händen gut unter, und wendet ihn in der Wanne öfters um, darauf bevestiget man ihn an einer Docke, die an der Mauer vest sitzt, ringt ihn leicht aus, und legt ihn auf einen Tisch; so verfährt man mit einem jeden Matto. Der Tisch, worauf man die Baumwolle legt, muß 8 bis 10 Zoll hoch seyn.

Ein Arbeiter nimmt in jede Hand einen Matto, schlägt ihn auf den Tisch, um die Fäden auszubreiten, er wendet ihn hierbei nach drei verschiedenen Seiten, drehet ihn oben ein wenig, um ihm einen Kopf zu geben, und legt ihn dann auf den Tisch. Mehr als drei Matto müssen nicht über einander gelegt werden, weil sonst durch den starken Druck die Brühe aus den untern Mattos heraus laufen würde. Die Baumwolle muß 10 bis 12 Stunden auf dem Tisch liegen bleiben, worauf man sie zum Trocknen ausbreitet.

Dritte Operation.

Oel oder weisse Brühe.

Man nimmt Sodalauge zu 2 Grad nach der Waage, und thut, nachdem man die Wanne,

worin das Kothbad war, gut gereiniget hat, 12 1/2 Pfund Baumöl hinein. Hierüber gießt man die Sodalauge, und rührt es, um das Oel gut darunter zu mischen, beständig mit Krücken um. Die Brühe muß einer dicken Milch gleichen, und das Oel darf sich nicht in der Oberfläche abscheiden. Hierauf thut man von dieser Brühe in ein Gefäß, und nimmt die Baumwolle mattoweise durch, wie bei der vorigen Operation, legt sie auf den Tisch, schlägt sie, und läßt solche bis zum andern Tag liegen, worauf man sie auf den Trockenplatz bringt; zu dieser Brühe werden ungefähr 8 Eimer Lauge erfordert.

Vierte Operation.

Erstes Salz.

Zu dem Rückstand der Soda in der Butte thut man mehr Soda hinzu, wenn das Wasser, welches man darüber gegossen hat, nicht drei Grade hält. Man nimmt zu dieser Operation 8 Eimer Sodalauge, welche man in die Wanne auf das, was etwa noch von der weissen Brühe übrig geblieben ist, gießt. Man nimmt dann darin, wie vorher, die Baumwolle durch.

Fünfte Operation.

Zweites Salz.

Die Baumwolle kommt in Sodalauge von 4 Grad, mit derselben Bereitung, wie zuvor.

Sechste Operation.

Drittes Salz.

Die Baumwolle kommt in Sodalauge von 5 Grad.

Siebente Operation.

Viertes Salz.

Die Baumwolle wird mit Sodalauge von 6 Grad gebeizet; nachdem sie durchgearbeitet worden ist, hängt man sie zum Trocknen auf.

Achte Operation.

Die getrocknete Baumwolle taucht man ins Wasser, ziehet sie wieder heraus, und läßt sie auf einem Tragebock abtröpfeln. Man begießt sie noch einigemal mit Wasser, und wascht sie nach einer Stunde Stück vor Stück aus, um sie völlig vom Oele zu reinigen, und sie zu nachfolgender Gallung geschickt zu machen. — Man ringt sie aus, und hängt sie zum Trocknen

auf Stangen. — Die Baumwolle muß nach dem Waschen schön weiß seyn.

Neunte Operation.

Die Gallung.

Zur Gallung muß man gute Galläpfel wählen, und nachdem sie gestoßen sind, 12 1/2 Pf. davon auf 100 Pfund Baumwolle in einen Kessel werfen, und mit 6 Eimer reinem Flußwasser kochen. Gewöhnlich braucht man 3 Stunden, um sie gut zu kochen; man erkennet es daraus, daß sie gut gekocht ist, wenn sie sich zwischen denen Fingern wie gekochtes Fleisch zusammen drücken läßt. Alsdann schüttet man drei Eimer frisches Wasser hinzu, und gießt es durch ein enges Haarsieb, wobei man, um alles Harzigte auszuziehen, das Dicke zwischen denen Fingern ausdrückt.

Man gießt in ein an der Mauer angebrachtes Gefäß 9 bis 10 Kannen Galläpfelwasser, und bringt einen Matto Baumwolle nach dem andern in die Brühe, in welcher man sie mit denen Fäusten gut durcharbeitet; darauf ringt man sie auf der Decke aus, und bringt sie sogleich stückweise auf den Trockenplatz; eine nöthige Vorsicht, welche das Schwarzwerden der Baumwolle verhindert. Wenn die Baumwolle trocken ist, so gehet man, wie folgt, zur Alaunung über.

Zehente Operation.

Die Alaunung.

Nachdem man den Kessel, worin die Gall-äpfel gekocht worden, gut gereinigt hat, so schüttet man 8 Eimer Flußwasser, und 18 Pfund römischen Alaun hinzu, den man darin, ohne die Flüssigkeit zum Kochen zu bringen, auflösen läßt. Wenn dieses geschehen ist, so gießt man einen halben Eimer Sodalauge von 4 Graden hinein, und zieht dann eine Streyne nach der andern durch, wie bei der Gallung. Man breitet sie nachher aus, damit sie trocknen, und wascht sie von dem Alaun aus, wie folgt.

Eilfte Operation.

Nachdem man die Baumwolle eingeweicht und eine Stunde lang auf dem Tragebock hat abtröpfeln lassen, so wascht man jeden Matto besonders, alsdann ringt man sie und breitet sie aus.

Zwölfte Operation.

Frisches weisses Bad.

Man wiederholt die dritte Operation; man thut in eine Wanne 12 1/2 Pfund Baumöl, und gießt 8 Eimer Sodalauge von 2 Grad hinzu,

Man trägt Sorge, die Brühe gut umzurühren, und nimmt die Baumwolle darin durch, wie bei der dritten Operation.

Dreizehnte Operation.

Erstes Salz.

Man bringt die Baumwolle, nachdem man sie hat trocknen lassen, in eine Sodalauge von 3 Graden.

Vierzehnte Operation.

Zweites Salz.

Man bringt die Baumwolle, nachdem sie trokken geworden ist, in eine Sodalauge von 4 Graden.

Fünfzehnte Operation.

Drittes Salz.

Man bringt die Baumwolle, wann sie trokken ist, in eine Sodalauge von 5 Graden, und dann ist dieses Durchnehmen geendiget.

Nachdem sie nun wieder getrocknet ist, so wäscht, gallet und alaunet man sie auf eben diese Art, wie bei der 9ten, 10ten und 11ten Operation. Und nun ist die Baumwolle so vorbereitet worden, daß sie die Farbe gut annimmt.

Die Baumwolle muß, nach diesen Vorbereitungen, die Farbe von Baumrinden haben.

Sehr wichtig ist es, das Durchnehmen der Baumwolle schlechterdings nicht anders zu verrichten, als wann sie ganz trocken ist, sonst läuft man Gefahr, daß sie buntscheckigt gefärbt wird.

Wenn die Baumwolle auf Stangen ausgebreitet worden ist, so muß man sie gut ausschlagen und wenden, damit sie gleichförmig trockne.

Sechszehnte Operation.

Das Färben.

Man bedient sich gewöhnlich dazu eines langen viereckigten Kessels, der ungefähr 400 Maas Wasser halten kann. Bei dieser Proportion kann man 25 Pfund Baumwolle auf einmal färben.

Man fängt das Färben damit an, daß man den Kessel bis auf 4 — 5 Zoll vom Rande mit Wasser anfüllt, alsdann einen Eimer Ochsenblut hinzu gießt. Dieses beträgt ungefähr zusammen 25 Maas, worauf man nunmehr den Krapp nachträgt.

Wenn man nun eine schöne auffallende und volle rothe Farbe erhalten will, so mischt man gewöhnlich verschiedene gute Sorten von Lizari zusammen, 1/2 Pfund Krapp aus der Provence

zu 1/2 Pfund Lizari; die Dosis ist immer 2 Pfund auf 1 Pfund Baumwolle. — Wenn der Lizari im Kessel ist, so rührt man ihn mit der Krücke um, um ihn zu vertheilen, und wenn das Bad laulicht ist, so bringt man die Baumwolle, welche man auf Stöcke, die man Weißhölzer nennt, ausgebreitet hat, hinein. Gewöhnlich bringt man 2 Matto auf ein Weißholz. Man trägt Sorge, daß alle Baumwolle gehörig eingetaucht werde, und wendet deswegen die Baumwolle auf denen Weißhölzern von einem Ende zum andern, mit Hülfe eines Stabes, der am Ende eine Spitze hat, die man zwischen den Matto und die Weißhölzer schiebt, in der Brühe herum. Diese Operation dauert eine Stunde, und wenn der Kessel anfängt zu kochen, so nimmt man die Baumwolle von denen Weißhölzern ab, und taucht sie in den Kessel, indem man jeden Matto an Stöcken aufhängt, welche über dem Kessel, vermittelst eines Strickes, welcher durch jeden Matto gezogen ist, schweben.

Die Baumwolle muß, um alle Farbentheile des Krapps auszuziehen, ungefähr eine Stunde kochen. Man erkennt, daß aller Krapp ausgezogen ist, wenn sich ein weisser Schlamm oben am Kessel ansetzt. Man nimmt alsdann die Baumwolle aus dem Kessel heraus, wäscht Gebinde für Gebinde in Flußwasser, drehet sie auf dem Corvillierstocke aus, und läßt sie trocknen.

Siebenzehnte Operation.
Das Beleben.

In den Kessel, welcher zur Entschälung dienet, und 600 Maas Wasser enthalten muß, gießt man Sodalauge von 2 G ab, und füllet ihn bis auf 10 — 12 Zoll vom Rande, hierzu schüttet man 4 bis 5 Pf. Baumöl, und 6 Pf. ganz klein geschnittene venetianische Seife; man rührt es beständig um, bis alle Seife zergangen ist, und wenn der Kessel zu kochen anfängt, so wirft man die Baumwolle hinein, die man vorher auf einen Strick ziehet, damit man sie nicht verwirre. Hierauf bedeckt man den Kessel, verstopft die Fugen mit Lehm, beschweret ihn, und läßt ihn bei einem kleinen Feuer 4 bis 5 Stunden kochen; alsdann deckt man den Kessel auf, und die Baumwolle muß eine schöne rothe Farbe haben. Man muß sie aber erst nach Verlauf von 10 bis 12 Stunden aus dem Kessel nehmen, weil sich die Farbe bei diesem Beleben noch sättiget, und noch mehr Glanz erhält. Endlich wascht man die Baumwolle gebindeweiß gut aus, trocknet sie, alsdann ist sie fertig. Man kann aber diese Baumwolle, wenn sie gut getrocknet ist, noch einmal in einem Bade durchnehmen; es bestehet in einer Zinnauflösung.

Man nimmt auf 100 Pfund Baumwolle 3 bis 4 Pfund Scheidewasser von 26 Grad; zu jedem

Pfund thut man 1 Unze Sal Ammoniacum, darin lößt man 12 Loth gekörntes Zinn auf, dieser Auflösung setzt man noch 1 1/2 Pfund krystallisirten Salpeter zu, verdünnet sie mit 8 Eimer Wasser, und ziehet darin die Baumwolle durch. Man wäscht sie hierauf, und erhält hierdurch ein ungemein schönes Feuer. — Die Proben des ächten türkischen rothen Garns sind diese:

1. Wenn man es 1 oder 2 Minuten lang in starkes Scheidewasser legt, alsdann wieder in Wasser rein ausspület und es trocknet, so erhält es eine angenehme gelbe Röthe.

2. In einer Lauge von 1 Pfund Wasser und 4 Loth Pottasche 2 Stunden lang gekocht, ziehet viel Farbe heraus, und erblaßt aus Ponceau in eine angenehme Pfirsichblüthfarbe. Wenn man dieses Pfirsichroth in Scheidewasser legt, so bleibt nur eine schöne Rosenblüthfarbe übrig.

3. Eine starke Lauge von Antimonium, Kalk und Salpeter, nebst einem halbstündigen Kochen, schwacht die Farbe zur Pfirsichblüthe.

4. In einer Eisenauflösung, von Essig und Eisenfeile gemacht, wird das schönste türkische Garn braungrau gefärbt.

Das wären ungefähr die wahren Kennzeichen, woran man ein wahres und ächtgefärbtes türkisches baumwollenes Garn erkennen kann.

Nachtrag

von verschiedenen Sachen, welche in ihre gehörigen Kapitel einzuschalten übersehen worden sind.

Bischofessenz,

um davon den Bischofwein zu verfertigen.

Man nimmt dazu 1 Pfund gute ausgeschälte Pomeranzenschaalen, oder Cortices Aurantiorum de Curassao, 1/2 Pfund kleine veritable italiänische Pomeranzen, 2 Loth Würznelken, 4 Loth Zimmetblüthen, 8 Loth schwarze, fast zu Kohlen gebrannte Brodrinden von Roggenbrod. Dieses alles wird zu einem gröblichen Pulver gestoßen, in einen gläsernen Kolben gethan, und 1 Maas Spiritus Vini rectificatissimus darauf gegossen, den Kolben oben mit Kälber- oder Rindsblase zulutirt, und zur Digestion in eine Sandkapelle gesetzt; alsdann wird diese Essenz ausgepreßt und filtrirt.

Will man nun Bischofwein verfertigen, so nimmt man 1 Maas Pontak, 1/2 Pfund weissen Zucker, und 16 Loth von obiger Essenz, mischt es zusammen, so ist der Bischofwein fertig.

Eben auf diese Art wird der Zitronensekt verfertiget. Nur der einzige Unterschied, daß

anstatt Pomeranzenschaalen, frische Zitronenschaalen, imgleichen Zimmet, Nelken, Cardamomen und Muskatenblumen und weisser Wein dazu genommen werden.

Vin Aromatique de Corsica.

Nimm einen gläsernen Kolben von 4 Maas, in denselben thue:

4 Loth Zimmetblüthe,
2 Loth Nelken,
1 Loth Cardamome,
1 Loth weissen Zimmet,
1 Loth Galgant,
2 Loth englisches Gewürze,
1 Quentchen Oleum de Cedro;

stoße alles sehr klein, und gieße 1 Maas Spiritus rectificatissimum Vini darauf; lasse es in der Sandkapelle bei gelindem Feuer etliche Tage digeriren, presse es hernach aus, setze ihm 2 Pfund Zucker zu, welcher in 6 Maas Wein aufgelößt worden ist, und mische alles sehr gut unter einander, lasse es zusammen etliche Tage stehen, alsdann filtrire ihn durch, und fülle alles auf Bouteillen.

Kirschen in Essig zu legen.

Man nimmt ein großes Einmachglas von ungefähr 2 Maas Wasser, auf dessen Boden thut man einen Zoll hoch gepülverten Zucker,

wo man etliche Würznelken und klein gebrochenen Zimmet legt, alsdann eine Reihe schöne reife Kirschen mit ihren Stielen, welche ein wenig abgeschnitten sind, alsdann wieder eine Reihe derselben, und so, daß es drei Reihen sind; hernach abermals Zucker, Nelken und Zimmet, so, daß alle Lücken damit ausgefüllet werden; so continuirt man damit, bis oben heran. Wenn das Glas ganz voll ist, so gießt man ungefähr 1 Pfund guten abgekochten Weinessig darauf, und deckt alles mit Zucker zu, verbindet das Glas mit nasser Blase, und setzt es etliche Wochen in eine gelinde Wärme, wo alles zu Essig werden wird.

Eben auf diese Art legt man Pflaumen und große süße Gartenschlehen ein. Sie halten sich Jahr und Tag.

Englisches Pflaster zu verfertigen.

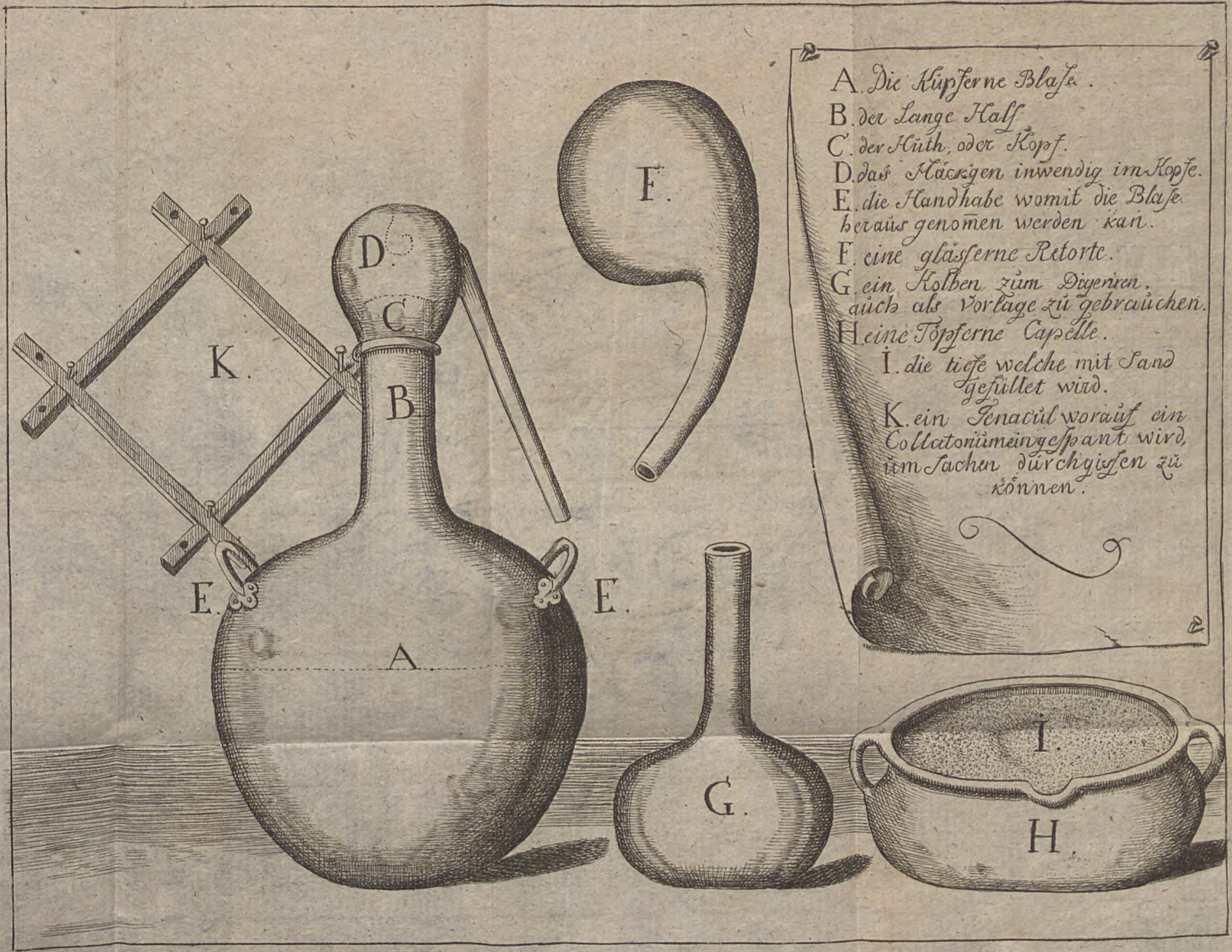
Man läßt sich dazu einen Rahmen machen, in Gestalt eines Nährahmens, und spannet in denselben 1 Stab oder 2 Ellen schwarzen Taffent; es muß aber nur schlechter Taffent seyn. Dieser Taffent muß so stark angespannt werden, wie ein Trommelfell; denn je stärker derselbe angespannt worden ist, desto besser und egaler wird das Pflaster. Damit nun der Taffent nicht ausreißt, so wird ein daumenbreites

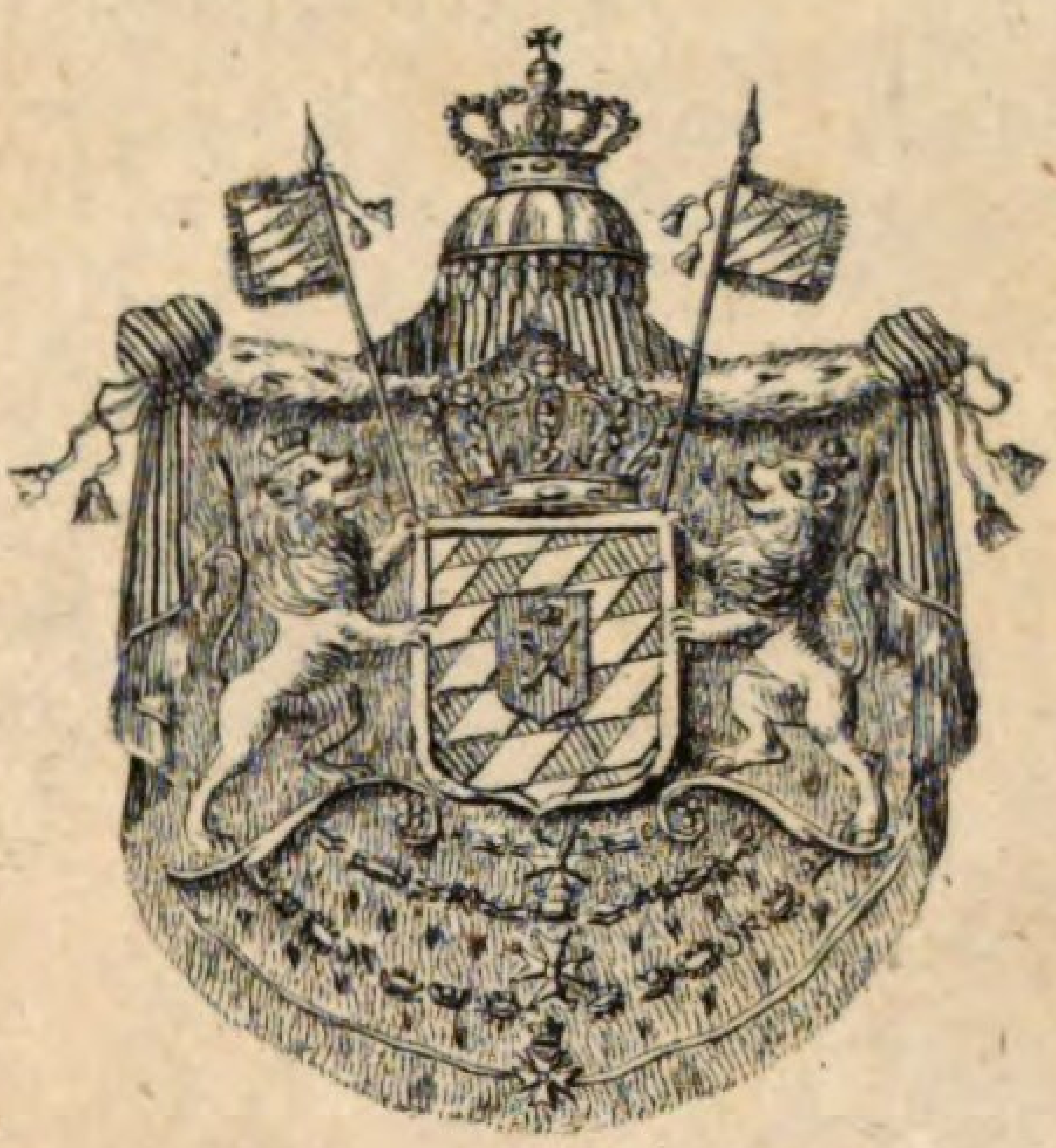
Zwirnband an denselben vestgenähet, auf daß der Bindfaden desto schärfer angezogen werden kann. Alsdann nimmt man 1/2 Pfund Colla piscium, oder Hausblase, schneidet dieselbe ganz klein, thut sie in eine thönerne Kasserolle, gießt 1/2 Maas Wasser und 8 Loth Spiritus darauf, setzt es auf Kohlen, und rührt es beständig um, damit es nicht anbrenne; sollte es nicht Wasser genug zum Auflösen seyn, so kann man nach und nach immer mehr Wasser zugießen, und damit continuiren, bis sich alles aufgelößt hat. Man gießt es hernach durch eine Leinewand, damit alles Unaufgelößte zurück bleibt.

Man gießt es abermals in die nämliche Kasserolle, und gießt etwas in Spiritu aufgelößten Balf. de Peru dazu, mischt es sehr gut unter einander, und kocht es nur ein wenig damit auf.

Mit dieser Masse wird der ausgespannte Taffent, durch Hülfe eines breiten Pinsels, sehr egal angestrichen; die Masse aber muß warm seyn. Bei jedem Anstrich wartet man allemal so lange, bis es trocken geworden ist. Mit dem Anstreichen wird so lange continuirt, bis es einen schönen schwarzen Glanz, als wenn es lackirt wäre, erhalten hat.

Das wahre Kennzeichen, daß das Pflaster seine gehörige Qualität erreicht hat, bestehet darin: daß, wenn man die Spitze des Fingers naß gemacht hat, solche an dem Taffentpflaster anklebt.


A. Die Kupferne Blase.
B. der Lange Half
C. der Huth, oder Kopf.
D. das Häckgen inwendig im Kopfe.
E. die Handhabe womit die Blase heraus genomen werden kan.
F. eine glässerne Retorte.
G. ein Kolben zum Digeriren, auch als Vorlage zu gebrauchen.
H. eine Töpferne Capelle.
I. die tiefe welche mit Sand gefüllet wird.
K. ein Jenacul worauf ein Collatorium eingespant wird, um Sachen durchgiessen zu können.
K.
D.
C.
B.
E.
E.
A.
F.
G.
I.
H.



BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Weinlig, Christian Gottlob,

Der verbesserte Brandweinbrenner und Liqueurfabrikant nebst verschiedenen Beiträgen zur Oekonomischen Chymie

Frankfurt am Main 1797

Oecon. 1865
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299666-1
VD18 15337995